taurus

Bapi 7.0 Inox / Bapi 7.0 Plus Inox

Batidora de varilla
Batedora de vareta
Hand blender
Mixeur à tige
Stabmixer
Frusta a bacchetta
Batedeira de vareta
Staaf Mixer
Mikser kuchenny
Αναμείκτης αναδευτήρων
Ручной блендер
Mixer cu palete
Миксер с бъркалки
عخلاطة ذات أضلاع

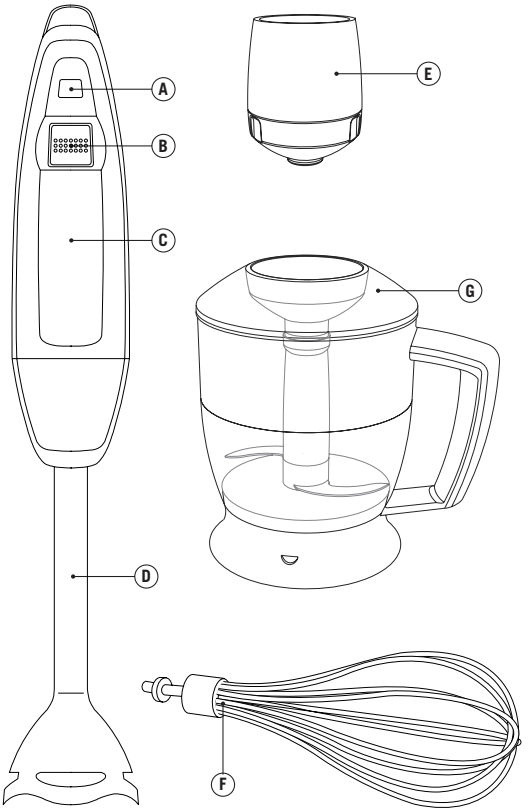

A
B
C
D
E
F
G

Fig.1

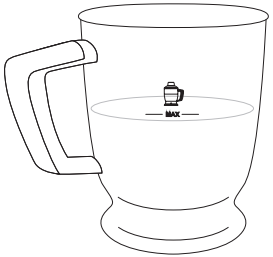


Fig.2

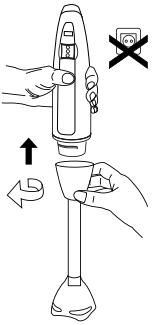


Fig.2A

Fig.3

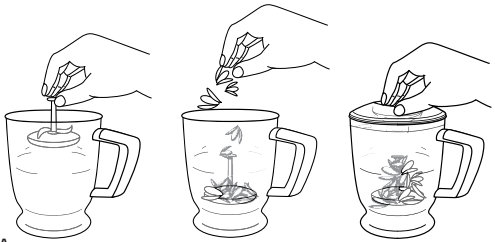


Fig.3A

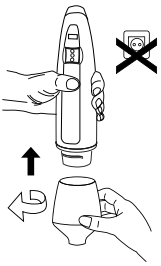


Fig.3B

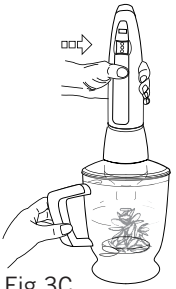


Fig.3C

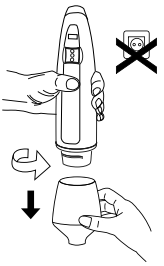


Fig.3D

Fig.4

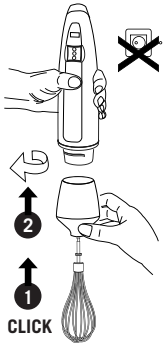


Fig.4A

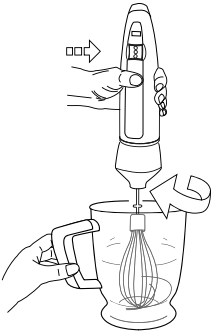


Fig.4B

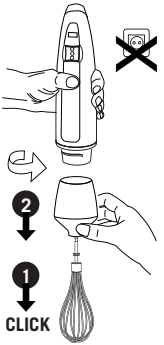
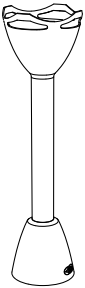


Fig.4C

Fig.5



Bapi 7.0 Inox
Bapi 7.0 Plus Inox

Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca TAURUS.
Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

Descripción
A Mando regulador de velocidad
B Pulsador
C Cuerpo motor
D Varilla
E Grupo reductor (*)
F Batidor emulsionador (*)
G Jarra

(*) Solo disponible en el modelo Bapi 7.0 Plus Inox.

Caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

Consejos y advertencias de seguridad
- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

Entorno de uso o trabajo:
- Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.

Seguridad eléctrica:
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- No utilizar el aparato con las manos o los pies húmedos, ni con los pies descalzos.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico

para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.

Seguridad personal:
- Tomar las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no intencionada del aparato.
- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

Utilización y cuidados:
- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No utilizar el aparato en vacío, o sea sin carga.
- No utilizar el aparato con la jarra vacía.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- Respetar la indicación de nivel MAX (Fig. 1)
- No agregar un volumen de líquido caliente superior a la mitad de la capacidad de la jarra, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Desenchufar el aparato de la red antes de sustituir cualquier accesorio.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial
- Este aparato está pensado para que lo usen adultos. No permitir que lo usen personas no familiarizadas con este tipo de producto, personas discapacitadas o niños.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- Mantener las herramientas de cortes afiladas y limpias.
- No usar el aparato durante más de 1 minuto seguido, o realizando ciclos de mas de 5 minutos, en este caso respetando siempre periodos de reposo entre ciclos de 1 minuto como mínimo. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.
- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar y el tiempo de funcionamiento del aparato.
- No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.

- Prestar especial atención durante las operaciones de montaje, desmontaje de los accesorios, ya que las cuchillas están afiladas; proceder con cautela y evitar el contacto directo con el filo de las mismas.

Servicio:
- Cerciorarse que el servicio de mantenimiento del aparato sea realizado por personal especializado, y que caso de precisar consumibles/recambios, éstos sean originales.
- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

Modo de empleo

Notas previas al uso:
- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

Uso:
- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
-Trabajar el alimento que desee procesar
- Seleccionar la velocidad deseada.
- Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro.

Control electrónico de velocidad:

- Se puede controlar la velocidad del aparato, simplemente actuando sobre el mando de control de velocidad (A). Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar.

Una vez finalizado el uso del aparato:
- Parar el aparato, accionando el botón marcha/paro.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato

Accesorios:

Accesorio varilla (Fig 2):
- Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, picar hielo…
- Acoplar la varilla al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 2A).
- Introducir en la jarra los alimentos y poner el aparato en marcha el aparato.
- Desacoplar la varilla girando en sentido contrario a la flecha y extrayéndola para su posterior limpieza.

Accesorio picador (Fig 3):
- Este accesorio sirve para picar vegetales o carnes …
- Introducir los alimentos a elaborar en el vaso picador colocar la tapa hasta que encaje (Fig. 3A).
- Unir el grupo reductor al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 3B).

- Acoplar el conjunto a la tapa y poner en marcha el aparato (Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado (Fig. 3C).
- Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Desacoplar el conjunto de la tapa, y liberar el grupo reductor (Fig. 3D).

Accesorio batidor (Fig. 4):
- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras…
- Insertar el batidor en el grupo reductor (Fig. 4A). Unir este conjunto al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 4B).
- En un recipiente ancho, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.
- Retirar el accesorio batidor, y liberar el grupo reductor (Fig. 4C).
- Nota1: No trabajar a velocidades altas con este accesorio acoplado, ya que provocaría defectos sobre el batidor (centrifugación de sus alambres).
- Nota2: Para liberar batidor (F) del grupo reductor (G), tire de la anilla del batidor.

Protector térmico de seguridad:
- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse , proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo, Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

Limpieza
- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
    - Jarra.
    - Varilla
    - Batidor emulsionador

- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad (Fig 5).

Anomalías y reparación
- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.
- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, proceder como en caso de avería.

Para las versiones EU del producto y/o en el caso de que en su país aplique:

Ecología y reciclabilidad del producto
- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.

Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2006/95/EC de Baja Tensión y con la Directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electromagnética.

Preparación de alimentos					
Receta	**Accesorio recomendado**	**Velocidad**	**Cantidad**	**Elaboración**	**Tiempo**
Salsa mahonesa		2	250 ml	Poner 1 huevo en la jarra, sal, unas gotas de vinagre o limón, llenar de aceite hasta la parte indicada y poner en marcha el aparato sin moverlo hasta ligar el aceite	35 s
Batidos de frutas		8	-------	Agregar la fruta y actué sobre el alimento hasta conseguir que quede homogéneo	-------
Salsa bechamel		4	600 ml	Deshacer 30 gr. de mantequilla en una cacerola a fuego lento, añada 100 gr. de harina y 30 gr. de cebolla sofrita (previamente troceada con el picador) e ir añadiendo los 500 ml de leche	15 s
Picar hielo		10	4/6 hielos	Introducir los cubitos en la jarra y picar realizando presión encima de cada uno de ellos	15 s
Montar nata		2-4	250 ml	Verter la nata líquida bien fría (0 a 5ºC) en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido horario. Se recomienda la velocidad mínima y cuando empiece a tener consistencia pasar a la 2ª. Tenga precaución pues si se pasa de tiempo la nata se convertirá en mantequilla	2 min
Levantar claras		2	5 claras	Verter las claras en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical hasta montarlas	1,5 min
Puré de patatas		10	400 g	Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola	30 s
Papilla		10	300 g	Trocear y poner en el recipiente 100 gr. de manzana, 100 gr. de plátano, 50 gr. de galletas y el zumo de naranja	25 s

Preparación de alimentos					
Receta	**Accesorio recomendado**	**Velocidad**	**Cantidad**	**Elaboración**	**Tiempo**
Pan rallado		10	50 g	Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada	1,5 min
Queso rallado		10	200 g	Trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada	30 – 50 s
Zanahoria picada		10	300 g	Pelar la cáscara, trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada	30 s
Picar frutos secos		10	300 g	Quitar la cáscara y picar hasta la textura deseada	30 s
Picar huevo duro		10	5 huevos	Cortar a cuartos y picar hasta la textura deseada	10 s
Carne picada (cruda o cocida)		10	300 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	30 s
Picar carne		10	40 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s
Picar jamón serrano		10	60 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s

Bapi 7.0 Inox
Bapi 7.0 Plus Inox

Benvolgut client,

Us agraïm que us hàgiu decidit a comprar un producte de la marca TAURUS.
La seva tecnologia, disseny i funcionalitat, i el fet d'haver superat les normes de qualitat més estrictes, us garanteixen una satisfacció total durant molt de temps.

Descripció
A Comandament regulador de velocitat
B Polsador
C Cos motor
D Barnilles
E Grup reductor (*)
F Batedora emulsionant (*)
G Gerra

(*) Només disponible en el model Bapi 7.0 Plus Inox.

En el cas que el seu model d'aparell no disposi dels accessoris descrits anteriorment, aquests també poden adquirir-se per separat en els Serveis d'Assistència Tècnica.

Consells i advertiments de seguretat
- Abans d'engegar l'aparell, llegiu atentament aquest full d'instruccions i conserveu-lo per a consultes posteriors. El fet de no seguir aquestes instruccions pot comportar un accident.
- Abans d'utilitzar-lo per primera vegada, netegeu totes les parts del producte que puguin estar en contacte amb els aliments, tal com s'indica en l'apartat de neteja.

Entorn d'ús o treball:
- Manteniu l'àrea de treball neta i ben il·luminada. Les àrees desordenades i fosques afavoreixen els accidents.

Seguretat elèctrica:
- No utilitzeu l'aparell amb el cable elèctric o la clavilla malmesos.
- Abans de connectar l'aparell a la xarxa, verifiqueu que el voltatge que s'indica a la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa.
- Connecteu l'aparell a una base de presa de corrent que suporti com a mínim 10 ampers.
- La clavilla de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. No modifiqueu mai la clavilla. No feu servir adaptadors de clavilla.
No utilitzeu ni guardeu l'aparell a la intempèrie.
- Si algun dels embolcalls de l'aparell es trenca, desconnecteu l'aparell immediatament de la xarxa per evitar la possibilitat d'un xoc elèctric.
- No utilitzeu l'aparell si ha caigut, si hi ha senyals visibles de danys o si hi ha una fuita.
- No utilitzeu l'aparell amb les mans o els peus humits ni descalços.
- No forceu el cable elèctric de connexió. No useu mai el cable elèctric per aixecar, transportar o desendollar l'aparell.
- No enrotlleu el cable elèctric de

connexió al voltant de l'aparell.
- No toqueu mai la clavilla de connexió amb les mans molles.

Seguretat personal:
- Preneu les mesures necessàries per evitar la posada en marxa no intencionada de l'aparell.
- No toqueu les parts mòbils de l'aparell en marxa.
- La temperatura de les superfícies accessibles pot ser elevada quan l'aparell està en funcionament.

Utilització i cura:
- Abans de cada ús, desenrotlleu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No useu l'aparell si els accessoris no estan correctament acoblats.
- No utilitzeu l'aparell buit, és a dir, sense càrrega.
- No utilitzeu l'aparell amb la gerra buida.
- No useu l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- No forceu la capacitat de treball de l'aparell.
- Respecteu la indicació de nivell MAX (Fig. 1)
- No afegiu un volum de líquid calent superior a la meitat de la capacitat de la gerra, i en tot cas si existeixen líquids calents a l'interior de la gerra, useu només la velocitat més lenta.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa quan no l'utilitzeu i abans de netejar-lo.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa abans de substituir qualsevol accessori.
- Aquest aparell està pensat exclusivament per a ús domèstic, no professional o industrial.
- No permeteu que l'utilitzin persones no familiaritzades amb aquest tipus de producte, persones discapacitades o nens.
Els nens han d'estar sota vigilància per assegurar que no juguin amb l'aparell.
- Deseu aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o persones discapacitades.
- Manteniu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.
- Mantingueu les eines de tall afilades i netes.
- No useu l'aparell durant més d'1 minut seguit, o realitzant cicles de 5 minuts, en aquest cas respecteu sempre períodes de repòs entre cicles d'1 minut com a mínim. En cap cas és convenient tenir l'aparell en funcionament durant més temps del necessari.
- Com a orientació, a la taula annexa s'indiquen una sèrie de receptes, que inclouen la quantitat d'aliment que cal processar i el temps de funcionament de l'aparell.
- No utilitzeu l'aparell sobre cap part del cos d'una persona o animal.
- Feu especial atenció durant les operacions de muntatge i desmuntatge dels accessoris, ja que els ganivets estan afilats; procediu amb cautela i eviteu el contacte directe amb les seves fulles.

Servei:

- Assegureu-vos que el servei de manteniment de l'aparell ha estat realitzat per personal especialitzat, i que en cas de precisar consumibles/ recanvis, aquests són originals.
- Una utilització inadequada o en desacord amb les instruccions d'ús suposa un perill i anul·la la garantia i la responsabilitat del fabricant.

Instruccions d'ús

Notes prèvies a l'ús:
- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'embalatge del producte.
- Abans d'usar el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.

Ús:
- Desendolleu completament el cable abans d'endollar-lo.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Treballeu amb l'aliment que vulgueu processar.
- Seleccioneu la velocitat desitjada.
- Engegueu l'aparell accionant el botó d'engegada/aturada.

Control electrònic de velocitat:
- Es pot controlar la velocitat de l'aparell simplement actuant sobre el comandament de control de velocitat (A). Aquesta funció és molt útil, ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell al tipus de feina que s'hagi de fer.

Un cop finalitzat l'ús de l'aparell:

- Atureu l'aparell accionant l'interruptor engegada/aturada.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

Accessoris:

Accessori barnilles (Fig. 2)
Aquest accessori serveix per a l'elaboració de salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, picar gel...
- Acobleu les barnilles al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig. 2A)
- Introduïu els aliments a la gerra i poseu l'aparell en marxa.
- Desacobleu les barnilles girant en sentit contrari a la fletxa i extraient-la per a la neteja posterior.

Accessori picador (Fig. 3):
- Aquest accessori serveix per picar vegetals o carn…
- Poseu els aliments que heu d'elaborar al vas picador i col·loqueu la tapa fins que encaixi. (Fig. 3A)
- Uniu el grup reductor al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig. 3B)
- Acobleu el conjunt a la tapa i poseu l'aparell en funcionament (Atenció: no poseu en funcionament l'aparell si tot el conjunt no està correctament assentat i acoblat) (Fig. 3C)
- Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.
- Desacobleu el conjunt de la tapa, i allibereu el grup reductor (Fig. 3D).

Accessori batedor (Fig. 4):

- Aquest accessori serveix per a muntar nata, batre clares...
- Inseriu el batedor al grup reductor (Fig. 4A). Uniu aquest conjunt al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig. 4B).
- En un recipient ample, col·loqueu l'aliment i poseu en funcionament l'aparell. Per a un òptim resultat és convenient moure la batedora en sentit horari.
- Retireu l'accessori batedor, i allibereu el grup reductor (Fig. 4C).
- Nota 1: No treballeu a velocitats altes amb aquest accessori acoblat, ja que provocaria defectes sobre el braç emulsionant (centrifugació dels fils d'aram).
- Nota 2: per treure la batedora (F) del grup reductor (G), estireu l'anella de la batedora.

Protector tèrmic de seguretat:

- L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que el protegeix de qualsevol sobreescalfament.
- Si l'aparell es desconnecta tot sol i no torna a connectar-se, desendolleu-lo de la xarxa i espereu uns 15 minuts abans de tornar a connectar-lo. Si segueix sense funcionar, adreceu-vos a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.

Neteja

- Desendolleu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- Per netejar l'aparell, no utilitzeu dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic, com el lleixiu, ni productes abrasius.
- No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en compte amb les fulles, ja que estan molt afilades.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i retirar-ne les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de forma inexorable la durada de la vida de l'aparell i conduir a una situació perillosa.

Les següents peces són aptes per a netejar amb aigua calenta sabonosa o en el rentavaixelles (utilitzant un programa suau de rentat):

- Gerra.
- Barnilles
- Batedora emulsionant

- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre que l'aigua s'escorri amb facilitat (Fig. 5).

Anomalies i reparació

- En cas d'avaria, porteu l'aparell a un servei d'assistència tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo ni reparar-lo ja que pot haver-hi perill.
- Si la connexió a la xarxa està malmesa, cal substituir-la i actuar com en cas d'avaria.

Per a productes de la Unió Europea i/o en cas que així ho exigeixi la normativa en el seu país d'origen:

Ecologia i reciclabilitat del producte

- Els materials que componen l'envàs d'aquest electrodomèstic estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si desitja desfer-se'n, pot utilitzar els contenidors públics apropiats per a cada tipus de material.

Aquest producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.

Aquest símbol significa que si us voleu desfer del producte, un cop exhaurida la vida de l'aparell, l'heu de dipositar, a través dels mitjans adequats, a mans d'un gestor de residus autoritzat per a la recollida selectiva de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE).

Aquest aparell compleix la Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensió i la Directiva 2004/108/EC de Compatibilitat Electromagnètica.

Preparació d'aliments					
Recepta	**Accessori recomanat**	**Velocitat**	**Quantitat**	**Elaboració**	**Temps**
Salsa maionesa		2	250 ml	Poseu 1 ou a la gerra, sal, unes gotes de vinagre o llimona, empliu d'oli fins a la part indicada i poseu en marxa l'aparell sense moure'l fins a lligar l'oli.	35 s
Batut de fruites		8	-------	Agregueu la fruita i actueu sobre l'aliment fins aconseguir que quedi homogeni.	-------
Salsa beixamel		4	600 ml	Desfeu 30 gr. de mantega en una cassola a foc lent, afegiu 100 gr. de farina i 30 gr. de ceba sofregida (prèviament trossejada amb el picador) i aneu afegint els 500 ml de llet.	15 s
Picar gel		10	4/6 glaçons	Introduïu els glaçons a la gerra i piqueu realitzant pressió sobre cada un d'ells.	15 s
Muntar nata		2-4	250 ml	Aboqueu la nata líquida ben freda (0 a 5ºC) en un recipient i actueu amb la batedora fent un moviment en sentit horari. Es recomana la velocitat mínima i quan comenci a tenir consistència passar a la 2a. Tingueu precaució, ja que si es passa de temps la nata es convertirà en mantega.	2 min
Aixecar clares		2	5 clares	Aboqueu les clares en un recipient i actueu amb la batedora fent un moviment en sentit vertical fins a muntar-les.	1,5 min
Puré de patates		10	400 g	Es poden trossejar actuant directament sobre l'aliment situat a la mateixa cassola.	30 s
Farinetes		10	300 g	Trossegeu i poseu en un recipient 100 gr. de poma, 100 gr. de plàtan, 50 gr. de galetes i el suc d'una taronja.	25 s

Preparació d'aliments					
Recepta	**Accessori recomanat**	**Velocitat**	**Quantitat**	**Elaboració**	**Temps**
Pa ratllat		10	50 g	Trossegeu el pa sec abans de posar-lo en el vas i piqueu fins a la textura desitjada.	1,5 min
Formatge ratllat		10	200 g	Trossegeu a daus d'1 cm. i piqueu fins a la textura desitjada.	30 – 50 s
Pastanaga ratllada		10	300 g	Trossegeu a daus d'1 cm. i piqueu fins a la textura desitjada.	30 s
Picar fruits secs		10	300 g	Traieu la pela o clova i piqueu fins a la textura desitjada	30 s
Picar ou dur		10	5 ous	Tallar a quarts i picar fins la textura desitjada	10 s
Carn picada (crua o cuita)		10	300 g	Trossegeu a daus d'1 cm. i piqueu fins a la textura desitjada.	30 s
Picar carn		10	40 g	Trossegeu a daus d'1 cm. i piqueu fins a la textura desitjada.	3 s
Picar pernil salat		10	60 g	Trossegeu a daus d'1 cm. i piqueu fins a la textura desitjada.	3 s

Bapi 7.0 Inox
Bapi 7.0 Plus Inox

Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product.
Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

Description
A Speed control
B Start button
C Driving motor
D Liquidiser attachment
E Adapter fitting (*)
F Whisk (*)
G Goblet

(*) Only available in the model Bapi 7.0 Plus Inox.

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

Safety advice and warnings
- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions may result in an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

Use or working environment:
- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.

Electric safety:
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance with damp hands or feet, or when barefooted.
- Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the cable around the appliance.
- Do not touch the plug with wet hands.

Personal safety:

- Take the necessary measures to avoid starting the appliance involuntarily.
- Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.
- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.

Use and care:

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if it is empty.
- Do not use the appliance while the goblet is empty.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Respect the MAX level indicator (Fig. 1)
-Do not add a volume of hot liquid greater than half of the total capacity of the goblet, and whenever there are hot liquids inside the goblet ensure that only the slowest speed is used.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- Unplug the appliance from the mains before replacing any accessory.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- Ensure that this product is not used by the disabled, children or people unused to its handling.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or locked and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Keep cutting tools well sharpened and clean.
- Do not use the appliance for longer than 1 minute at a time, or to complete cycles lasting more than 5 minutes. In the latter case always ensure rest periods of at least 1 minute between cycles.
- The table adjoined contains example recipes with ingredient quantities and operating times.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- In view of the sharpness of the cutting blades, take extra care when adding or removing accessories; proceed cautiously and avoid direct contact with the blades.

Service:

- Make sure that the appliance is serviced only by specialist personnel, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

Instructions for use

Before use:
- Make sure that all the product's packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

Use:
- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Work with the food you want to process.
- Select the desired speed.
- Turn the appliance on using the on/off switch.

Electronic speed control:
- The speed of the appliance can be regulated by using the speed regulator control (A). This function is very useful, as it makes it possible to adapt the power of the appliance to the type of work that needs to be done.

Once you have finished using the appliance:
- Turn the appliance off, using the on/off switch.
- Unplug the appliance to the mains.
- Clean the appliance

Accessories:

Stick blender accessory (Fig. 2)
- This accessory is used to make sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food, crushed ice, etc.
- Attach the stick blender to the motor body by turning it in the direction indicated by the arrow (Fig. 2A).
- Pour the foodstuffs into the sieve and operate it by pressing the start button.
- Detach the stick blender by turning it in the opposite direction to the arrow and remove it for later cleaning.

Chopping accessory (Fig. 3):
- This accessory is used to chop vegetables or meat…
- Put the food to be prepared in the chopping container with the blades inside and attach the cover firmly (Fig. 3A).
- Fit the adapter fitting to the motor unit by turning it in the direction of the arrow (Fig. 3B).
- Attach the unit to the cover and switch the appliance on (be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together (Fig. 3C).
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid, and release the adapter fitting (Fig. 3D)

Whisk accessory (Fig. 4):
- This accessory is used to whip cream, beat egg whites…
- Insert the whisk into the reducer assembly (Fig. 4A). Attach this assembly to the motor body by turning it in the direction indicated by the arrow (Fig. 1B).
- Put the food into a large receptacle and switch the appliance on. For best

results, turn the whisk clockwise.
- Remove the whisk accessory and release the adapter fitting (Fig. 4C)
- Note 1: Do not work at high speeds with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).
- Note 2: To free the whisk (F) from the adapter fitting (G), pull the ring on the whisk.

Safety thermal protector:
- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

Cleaning
Disconnect the appliance from the mains and let it cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
The appliance is suitable for cleaning in hot soapy water or in a dishwasher (using a soft cleaning program):
- Goblet
- Whisk
- Liquidiser attachment
- The draining/drying position for washable parts in dishwashers or after washing by hand in a sink must allow for water to drain easily (Fig. 5).

Anomalies and repair
- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.
- If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage.

For EU product versions and/or in case that it is requested in your country:

Ecology and recyclability of the product
- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the

appropriate public recycling bins for each type of material.
The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment

This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE)

This appliance complies with Directive 2006/95/EC on Low Voltage and Directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility.

Preparation of foodstuffs					
Recipe	**Accessory recommended**	**Speed**	**Quantity**	**Preparation**	**Time**
Mayonnaise		2	250 ml	Put 1 egg in the jug with a pinch of salt and some drops of vinegar or lemon. Add oil until the indicated level. Turn the appliance on without moving until the oil binds.	35 s
Fruit smoothies		8	-------	Add fruit and activate the blender until the mixture has a smooth consistency.	-------
Béchamel sauce		4	600 ml	Melt 30 gr. of butter in a pan on a slow heat. Add 100 gr. of flour and 30 gr. of fried onions (already cut up with the slicer). Slowly add 500 ml of milk.	15 s
Crushed ice		10	4/6 cubes	Put the ice cubes in the jug and crush by exerting pressure on each ice cube	15 s
Whipped cream		2-4	250 ml	Pour the cold liquid cream (0-5ºC) into a jug and turn on the blender in a clockwise direction. It is recommended to set the blender to speed 2ª and when it begins to thicken up increase to speed 4ª. Be careful not to go over the time as the cream will turn into butter	2 min
Stiff egg whites		2	5 whites	Pour the egg whites into a jug and activate the blender. Mix in a vertical motion until the egg whites become stiff.	1,5 min
Mashed potato		10	400 g	The potatoes can be sliced by activating the blender directly in the saucepan directly.	30 s
Baby food: fruit and biscuit mush		10	300 g	Cut up and place 100 gr. of apple, 100 gr. of banana, 50 gr. of biscuits and the juice of one orange in the jug.	25 s
Bread crumbs		10	50 g	Cut up the stale bread before putting it in the jug. Blend until the desired texture is obtained.	1,5 min

Preparation of foodstuffs					
Recipe	**Accessory recommended**	**Speed**	**Quantity**	**Preparation**	**Time**
Grated cheese		10	200 g	Dice the cheese into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.	30 – 50 s
Sliced carrot		10	300 g	Peel the carrots and dice into 1 cm chunks. Chop until the desired texture is obtained..	30 s
Ground nuts		10	300 g	Remove the shells and grind until the desired texture is obtained	30 s
Cut into quarters and chop until the desired texture is obtained.		10	5 eggs	Cut into quarters and chop until the desired texture is obtained.	10 s
Chopped meat (raw or cooked)		10	300 g	Dice the meat into 1 cm chunks. Chop until the desired texture is obtained.	30 s
Chopped meat		10	40 g	Dice the meet into 1 cm chunks and chop until the desired texture is obtained	3 s
Chopped Spanish Serrano ham		10	60 g	Dice the ham into 1 cm chunks. Chop until the desired texture is obtained.	3 s

Bapi 7.0 inox radikal
Bapi 600 plus inox radikal

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter un appareil ménager de marque TAURUS.
Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, s'ajoutant au fait qu'elle répond amplement aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

Description

A Régleur de vitesse
B Touche
C Corps moteur
D Fouet
E Groupe réducteur (*)
F Batteur émulsionneur (*)
G Pichet

(*) Disponible uniquement pour le modèle Bapi 7.0 Plus Inox.

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent s'acquérir séparément auprès des services d'assistance technique.

Conseils et mesures de sécurité

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. La non observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.

Environnement d'utilisation ou de travail:

- Veiller à maintenir votre espace de travail propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres sont propices aux accidents.

Sécurité électrique :

- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains ou les pieds humides, ni les pieds nus.

- Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble électrique de connexion autour de l'appareil.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.

Sécurité personnelle:
- Prendre les précautions nécessaires pour éviter de mettre en marche involontairement l'appareil.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.
- Quand l'appareil est mis en marche, la température des surfaces accessibles peut être élevée.

Utilisation et précautions:
- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment accouplés.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide, c'est à dire sans charge.
- Ne pas utiliser l'appareil avec le récipient vide.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- Remplir le réservoir avec une quantité d'eau respectant le niveau MAX (Fig. 1).
- Le volume de liquide chaud que vous rajouterez ne devra pas dépasser la moitié de la capacité du pichet ; et en tous cas, en présence de liquide chaud dans le pichet, veiller à n'utiliser que la vitesse la plus lente.
- Débrancher l'appareil du secteur tant qu'il reste hors d'usage et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Veiller à débrancher l'appareil du réseau, avant de remplacer tout accessoire.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- Ne pas laisser des personnes non familiarisées avec ce type de produit, des personnes handicapées ou des enfants l'utiliser.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Maintenir les outils de coupe bien aiguisés et propres.
- Éviter d'utiliser l'appareil pendant plus d'1 minute d'affilée, ou si vous utilisez des temps de fonctionnement de plus de 5 minutes, veillez à toujours respecter des temps de repos d'au moins 1 minute entre chaque cycle.
- À titre indicatif sur le tableau en annexe, sont indiquées une série de recettes qui précisent les quantités à mettre d'aliments et le temps de

fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- Faire très attention aux opérations de montage, démontage des accessoires, puisque les lames sont aiguisées ; procéder avec précaution en évitant de toucher leur tranchant.

Service:
- S'assurer que le service de maintenance de l'appareil est réalisé par le personnel spécialisé, et que dans le cas où vous auriez besoin de pièces de rechange, celles-ci soient originales.
- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

Mode d'emploi

Remarques avant utilisation:
- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

Usage:
- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Travailler l'aliment désiré.
- Sélectionner la puissance désirée.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur de marche/arrêt.

Réglage électronique de la vitesse :
- On peut maîtriser la vitesse de l'appareil, en agissant simplement sur la commande de contrôle de puissance (A). Cette fonction est très utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

Lorsque vous avez fini de vous servir de l'appareil:
- Arrêter l'appareil en appuyant sur l'interrupteur de marche/arrêt.
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil.

Accessoires:

Accessoire fouet (Fig. 2):
Cet accessoire s'utilise pour la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés, granités…
- Accoupler l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 2A).
- Introduire les aliments dans le pichet et appuyer sur le bouton pour son élaboration.
- Désaccoupler l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche ; le retirer, puis le nettoyer.

Accessoire hacheur (Fig. 3):
- Cet accessoire sert à hacher légumes et viandes…
- Introduire les aliments dans le bol à hacher avec les lames en place,

mettre en place le couvercle et bien l'emboîter (Fig. 3A).
- Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 3B).
- Assembler l'ensemble au couvercle et mettre en marche l'appareil (Attention : ne pas mettre en marche l'appareil si l'ensemble n'est pas soigneusement assemblé (Fig. 3C).
- Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.
- Retirer le couvercle de l'ensemble, et libérer le groupe réducteur (Fig. 3D)

Accessoire batteur (Fig. 4):
- Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige…
- Introduire le batteur dans le groupe réducteur (Fig. 4A). Accoupler l'ensemble au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 4B).
- Placer l'aliment dans un récipient large et mettre en marche l'appareil. Pour un résultat optimal, déplacer le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirer l'accessoire batteur, pour libérer le groupe réducteur (Fig. 4C).
- Note 1: Ne pas travailler à une vitesse trop élevée avec cet accessoire en place, cela abîmerait le bras émulsionneur (centrifugation de ses broches).
- Note 2 : Pour libérer le batteur (F) du groupe réducteur (G), tirer sur l'anneau du batteur.

Protecteur thermique de sûreté:
- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique autorisés.

Nettoyage
- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de la nettoyer.
- Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou

au lave-vaisselle (en mode délicat) :
- Pichet
- Fouet
- Batteur émulsionneur

- Veiller à bien placer les pièces lavées au lave-vaisselle ou à la main, en faisant en sorte qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement (Fig. 5).

Anomalies et réparation
- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.
- Si le branchement au secteur est endommagé, il doit être remplacé. Procéder alors comme en cas de panne.

Pour les produits de l'Union Européenne et (ou) conformément à la réglementation en vigueur de votre pays d'origine :

Écologie et recyclage du produit
- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.
- Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.

Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC de basse tension ainsi qu'à la directive 2004/108/EC de compatibilité électromagnétique.

Préparation des aliments					
Recette	**Accessoire recommandé**	**Vitesse**	**Quantité**	**Élaboration**	**Temps**
Sauce mayonnaise		2	250 ml	Verser les ingrédients dans le bol : 1 œuf, sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron, remplir d'huile jusqu'à la partie indiquée et mettre en marche l'appareil sans le bouger jusqu'à ce que l'huile se soit bien intégrée au mélange	35 s
Milk-shake aux fruits		8	-------	Ajouter les fruits et mixer les aliments jusqu'à obtenir un mélange homogène	-------
Sauce béchamel		4	600 ml	Fondre 30 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajouter 100 g de farine et 30 g d'oignons préalablement coupés à l'aide du hacheur et passés à la poêle, puis ajouter petit à petit 500 ml de lait	15 s
Piler de la glace		10	4/6 glaces	Introduire les glaçons dans le bol et hacher en faisant pression sur chacun d'eux	15 s
Crème Chantilly		2-4	250 ml	Verser la crème bien froide (de 0º à 5ºC) dans un récipient et fouetter à l'aide effectuant un mouvement circulaire dans le sens horaire. Utiliser tout d'abord la vitesse minimale, et une fois que la crème sera suffisamment consistante, passer à la 2ème vitesse. Faire attention, car si vous surpassez le temps nécessaire, la crème Chantilly se transforme en beurre	2 min
Blancs en neige		2	5 blancs	Verser les blancs d'œuf dans un récipient et mixer en réalisant des mouvements verticaux, jusqu'à monter les blancs en neige	1,5 min

Préparation des aliments					
Recette	**Accessoire recommandé**	**Vitesse**	**Quantité**	**Élaboration**	**Temps**
Purée de pommes de terre		10	400 g	Écraser en agissant directement sur l'aliment qui se trouve dans la casserole	30 s
Bouillie		10	300 g	Couper en morceaux et verser dans le bol : 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuits et le jus d'une orange	25 s
Chapelure		10	50 g	Couper en morceaux le pain sec avant de le mettre dans le bol et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	1,5 min
Fromage râpé		10	200 g	Couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 – 50 s
Carottes pilées		10	300 g	Éplucher et couper en dés de 1 cm, puis hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Fruits secs hachés		10	300 g	Éplucher et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Œufs durs hachés		10	5 œufs	Couper en Quatre et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	10 s
Viande hachée (crue ou cuite)		10	300 g	Couper préalablement en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Viande hachée		10	40 g	Couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s
Jambon du pays haché		10	60 g	Couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s

Bapi 7.0 Inox
Bapi 7.0 Plus Inox

Sehr geehrter Kunde:

Wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein TAURUS Gerät zu kaufen. Technologie, Design und Funktionalität dieses Gerätes, in Kombination mit der Erfüllung der strengsten Qualitätsnormen, werden Ihnen lange Zeit viel Freude bereiten.

Beschreibung

A Geschwindigkeitsschalter
B Taste
C Motorblock
D Stab
E Untersetzungsaggregat (*)
F Schaumschläger (*)
G Gefäß

(*) Nur für das Modell Bapi 7.0 Plus Inox.

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

Sicherheitsempfehlungen und -hinweise
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisungen kann Unfälle zur Folge haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Anwendungs- oder Arbeitsumgebung:
- Der Arbeitsplatz soll sauber und gut beleuchtet sein. In unordentlichen und dunklen Zonen kann es zu Unfällen kommen.

Elektrische Sicherheit:
- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischen Kabel oder Stecker verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- Das Gerät an ein Stromnetz mit mindestens 10 Ampere anschließen.
- Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Stecker darf nicht verändert werden. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Sollte ein Teil der Gerätverkleidung strapaziert sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Das Gerät darf nicht mit nassen Händen oder Füßen und auch nicht barfuß betätigt werden.

- Elektrische Kabel nicht überbeanspruchen. Elektrische Kabel dürfen nicht zum Anheben, Transportieren oder Ausstecken des Geräts benützt werden.
- Kabel nicht um das Gerät rollen.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.

Persönliche Sicherheit

-Treffen Sie die erforderlichen Maßnahmen, um ein unbeabsichtigtes Inbetriebsetzen des Geräts zu verhindern.
- Bewegliche Teile des Geräts während dem Betrieb nicht berühren.
- Die zugänglichen Oberflächen können hohen Temperaturen ausgesetzt werden, während das Gerät in Betrieb ist.

Gebrauch und Pflege:

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig auswickeln.
- Gerät nicht benützen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benützt werden.
- Benützen Sie das Gerät nicht mit leerem Gefäß.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
- Bitte beachten Sie die MAX-Füllmenge (Abb. ?).
- Das Gefäß nur bis zur Hälfte seiner maximalen Füllmenge mit heißen Flüssigkeiten befüllen. Heiße Flüssigkeiten im Gefäß nur mit der niedrigsten Geschwindigkeit verarbeiten.
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Bevor Sie Zubehörteile auswechseln, ist der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Vermeiden Sie die Benutzung desselben durch Kinder, Behinderte oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Behinderten auf.
- Überprüfen Sie, ob die beweglichen Teile nicht ausgerichtet oder verklemmt sind, ob beschädigte Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts allenfalls behindern können.
- Halten Sie die Schneidewerkzeuge scharf und sauber.
- Das Gerät sollte nicht länger als 1 Minute durchgängig oder in Zyklen von mehr als 5 Minuten benutzt werden. Zwischen den Zyklen lassen Sie den Motor mindestens 1 Minute abkühlen. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.
- Als Anhalt dient die nachstehende Tabelle, in der verschiedene Speisen mit den zu verarbeitenden Mengen

und der Betriebsdauer des Gerätes aufgeführt sind.
- Das Gerät nicht auf einem Köperteil einer Person oder einem Tier verwenden.
- Achten Sie darauf, die Messer richtig einzusetzen und abzunehmen, da sie scharf sind und leicht Schnittverletzungen verursachen können.

Service:
- Achten Sie darauf, dass Reparaturen am Gerät nur von einem Fachmann ausgeführt werden. Wenn Sie Betriebsmittel / Ersatzteile benötigen, dürfen diese nur Originalteile sein.
- Unfachgemäßer Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen können gefährlich sein und führen zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.

Gebrauchsanweisung

Hinweise vor dem Einsatz:
- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Gebrauch:
- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.
- Wählen Sie die erwünschte Stärke.
- Stellen Sie das Gerät an, indem Sie den An-/Ausschalter betätigen.

Elektronische Geschwindigkeitskontrolle:
- Die Geschwindigkeit des Geräts lässt sich einfach mit dem Geschwindigkeitsschalter regeln (A). Diese Funktion ist äußerst nützlich, da die Geschwindigkeit an die entsprechende Arbeit angepasst werden kann.

Nach dem Gebrauch des Gerätes:
- Stellen Sie das Gerät mit dem An-/Ausschalter ab.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Reinigen Sie das Gerät.

Zubehör:

Mixstab (Abb. 2):
- Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen, zerstoßenem Eis usw.
- Den Mixstab in den Motorblock einsetzen und in Pfeilrichtung drehen (Abb. 2A).
- Den Mixstab in das Gefäß setzen und das Gerät einschalten.
- Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen.

Hackzubehör (Abb. 3):
- Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse oder Fleisch…
- Lebensmittel in den mit Messern ausgestatteten Hackbehehälter füllen

und Abdeckung aufsetzen und gut einrasten lassen (Abb. 3A)
- Untersetzungsaggregat durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Abb. 3B).
- Gerät abdecken und anstellen (Achtung: das Gerät nicht anstellen,wenn nicht alle Teile gut angebracht und befestigt worden sind (Abb. 3C).
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Abdeckung lösen und Ausstoßtaste drücken, um das Untersetzungsaggregat zu lösen (Abb. 3D).

Schlägerzubehör (Abb. 4)
- Dieses Zubehör sient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Den Schneebesen in den Schneebesenhalter stecken (Abb. 4A). Dieses Teil in den Motorblock einsetzen und in Pfeilrichtung drehen (Abb. 4B).
- Das zu verarbeitende Nahrungsmittel in ein breites Gefäß geben und das Gerät in Betrieb setzen. Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Sahneschläger im Uhrzeigersinn zu bewegen.
- Den Schneebesen abnehmen und vom Schneebesenhalter trennen (Abb. 4C).
- Anmerkung 1: Überhöhte Geschwindigkeiten mit diesem Zubehör können den Schaumschlägerarm beschädigen (Drähte werden geschleudert).
- Anmerkung 2: Um den Sahneschläger (F) vom Untersetzungsaggregat (G) zu lösen, ziehen Sie an dem Schlägerring.

Wärmeschutzschalter:

- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.

Reinigung
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Apparates weder Lösungsmittel noch Scheuermittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnte sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.

Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm)

geeignet:
- Gefäß
- Stab
- Schaumschläger

- Die Abtropf-/Abtrock-Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen (Abb. 5).

Störungen und Reparatur
- Bringen Sie das Gerät im Falle einer Störung zu einem zugelassenen technischen Wartungsdienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder zu demontieren, da dies gefährlich sein könnte.
- Ist die Netzverbindung beschädigt, ist wie in sonstigen Schadensfällen vorzugehen.

Für Produkte der Europäischen Union und / oder falls vom Gesetz in Ihrem Herkunftsland vorgeschrieben:

Umweltschutz und Recycelbarkeit des Produktes
- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert.
- Das Produkt gibt keine Substanzen für die Umwelt schädlichen Konzentrationen ab.

Dieses Symbol bedeutet, dass Sie das Produkt, sobald es abgelaufen ist, von einem entsprechenden Fachmann an einem für Elektrische und Elektronische Geräteabfälle (EEGA) geeigneten Ort entsorgen sollen.

Dieses Gerät erfüllt die Normen 2006/95/EC für Niederspannung und die Normen 2004/108/EC für elektromagnetische Verträglichkeit.

Zubereitung der Lebensmittel					
Speise	**Empfohlenes Zubehörteil**	**Geschwindigkeitsstufe**	**Menge**	**Zubereitung**	**Dauer**
Mayonnaise		2	250 ml	1 Ei, Salz und ein paar Tropfen Essig oder Zitrone in den Behälter geben und ihn bis zur Anzeige mit Öl füllen. Das Geräte anschalten und es ohne zu bewegen so lange laufen lassen, bis das Öl emulgiert	35 s
Frucht-Shake		8	-------	Obst hinzufügen und solange mixen, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht	-------
Bechamel-Sauce		4	600 ml	30 g Butter in einem Topf bei kleiner Flamme zerlaufen lassen, 100 g Mehl und 30 g angebratene (mit dem Zerkleinerer vorher gehackte) Zwiebeln und nach und nach 500 ml Milch hinzugeben	15 s
Eis zerkleinern		10	4/6 Eiswürfel	Eiswürfel in den Behälter geben und einzeln durch Druck zerkleinern	15 s
Sahne schlagen		2-4	250 ml	Gekühlte (0 bis 5°C) Sahne in einen Behälter füllen und mit dem Stabmixer im Uhrzeigersinn schlagen. Es wird geraten, mit der untersten Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und erst wenn die Flüssigkeit Konsistenz gewinnt auf die zweite Stufe zu schalten. Vorsicht: Wenn Sie Sahne zu lange schlagen, wird sie zu Butter!	2 min
Eiweiß steif schlagen		2	5 Eiweiß	Eiweiß in einen Behälter geben und solange mit dem Stabmixer mit senkrechten Bewegungen schlagen, bis das Eiweiß steif ist	1,5 min

Zubereitung der Lebensmittel					
Speise	**Empfohlenes Zubehörteil**	**Geschwindigkeitsstufe**	**Menge**	**Zubereitung**	**Dauer**
Kartoffelpüree		10	400 g	Die Kartoffeln können direkt im Kochtopf püriert werden	30 s
Brei		10	300 g	100 g Äpfel, 100 g Bananen, 50 g Kekse zerkleinern und zusammen mit dem Orangensaft in den Behälter geben	25 s
Paniermehl		10	50 g	Trockenes Brot in Stücke brechen, bevor Sie es in den Becher geben, und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	1,5 min
Käse reiben		10	200 g	Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	30 – 50 s
Karotten reiben		10	300 g	Karotten schälen in 1cm große Stücke schneiden und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30 s
Nüsse hacken		10	300 g	Nüsse schälen und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30 s
harte Eier hacken		10	5 Eier	Eier in Würfel schneiden und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	10 s
Hackfleisch (roh oder gekocht)		10	300 g	Fleisch vorher in 1cm große Würfel schneiden. Bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30 s
Fleisch zerkleinern		10	40 g	Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	3 s
Serrano-Schinken zerkleinern		10	60 g	Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	3 s

Bapi 7.0 Inox
Bapi 7.0 Plus Inox

Egregio cliente,

le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca TAURUS.
La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale soddisfazione durante molto tempo.

Descrizione
A Regolatore di velocità
B Pulsante
C Corpo motore
D Gambo mixer
E Blocco di fissaggio (*)
F Frusta (*)
G Caraffa

(*) Disponibile solo nel modello Bapi 7.0 Plus Inox.

Nel caso in cui il modello del Suo apparecchio non sia dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

Consigli e avvisi di sicurezza
- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni di questo opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Area di lavoro:
- Mantenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. Nelle aree oscure e in disordine possono facilmente avvenire incidenti.

Sicurezza elettrica:
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche corrisponda al voltaggio della rete.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente che sopporti come minimo 10 ampere.
- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non modificare mai la spina. Non usare adattatori di spina.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.
- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, disinserire immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
- Non usare l'apparecchio se è caduto, se presenta danni visibili o se c'è qualche fuga.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani o i piedi umidi, né con i piedi

scalzi.
- Non tirare il cavo elettrico. Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non arrotolare il cavo elettrico di connessione attorno all'apparecchio.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.

Sicurezza personale:
- Adottare le misure di sicurezza necessarie per evitare l'avvio involontario dell'apparecchio.
- Non toccare mai le parti in movimento quando l'apparecchio è in funzione.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili può essere elevata.

Precauzioni d'uso:
- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono accoppiati correttamente.
- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto (senza aver inserito gli alimenti).
- Non adoperare l'apparecchio con la caraffa vuota.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo d'avvio/arresto non funziona.
- Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
- Rispettare l'indicazione del livello MAX (Fig. 1)
- Non aggiungere un volume di liquido caldo superiore alla metà della capacità della caraffa e ad ogni modo, se la caraffa contiene liquidi caldi, usare solo la velocità più lenta.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di compiere qualsiasi operazione di pulizia.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di sostituire qualunque accessorio.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
- Non permettere che venga utilizzato da bambini o da persone che non ne conoscono il funzionamento.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Tenere fuori della portata di bambini e/o persone disabili.
- Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangono incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.
- Mantenere gli utensili da taglio affilati e puliti.

Non usare l'apparecchio per più di 1 minuto o non eseguire cicli di più di 5 minuti; in quest'ultimo caso rispettare sempre periodi di riposo di almeno 1 minuto fra un ciclo e l'altro.
- Nella tabella allegata vengono proposte delle ricette a carattere orientativo, in cui vengono indicati la quantità di alimenti ed i tempi di cottura.
- Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.

- Fare particolare attenzione durante le operazioni di montaggio e smontaggio degli accessori in quanto le lame sono affilate; procedere con cautela evitando il contatto diretto con il filo delle stesse.

Servizio:
- Assicurarsi che il servizio di mantenimento dell'apparecchio sia effettuato da personale specializzato e che, in caso di necessità di consumibili/ricambi, questi siano originali.
- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

Modalità d'uso

Prima dell'uso:
- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Uso:
- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.
- Selezionare la velocità desiderata.
- Avviare l'apparecchio azionando l'interruttore avvio/arresto.

Controllo elettronico della velocità:

- Si può controllare la velocità dell'apparecchio con il comando di regolazione della potenza (A). Questa funzione è molto utile, dato che permette di adattare la velocità dell'apparecchio al tipo di lavoro che si desidera compiere.

Dopo l'uso dell'apparecchio:
- Spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore avvio/arresto.
- Staccare l'apparecchio dalla rete.
- Pulire l'apparecchio.

Accessori:

Accessorio bacchetta (Fig. 2)
- Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini, triturare ghiaccio …
- Accoppiare la bacchetta al corpo motore ruotandola nel senso indicato dalla freccia (Fig. 2A).
- Introdurre gli alimenti nella brocca e avviare l'apparecchio.
- Estrarre la bacchetta ruotandola nel senso contrario alla freccia e procedere alla sua pulizia.

Tritatutto (Fig. 3):
- Indicato per tritare carne e verdura.
- Dopo aver montato le lame, introdurre gli alimenti da lavorare nel bicchiere ed inserire il coperchio (Fig. 3A).
- Unire il blocco di fissaggio al corpo motore, ruotando nella direzione indicata dalla freccia (Fig. 3B).
- Posizionare il coperchio ed avviare l'apparecchio. Attenzione: prima di

mettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi che tutti i pezzi siano montati correttamente (Fig. 3C).
- Quando l'alimento raggiunge la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- Rimuovere il coperchio e sganciare il blocco di fissaggio (Fig. 3D)

Frusta (Fig. 4)
- Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.
- Inserire la frusta nel blocco di fissaggio (Fig. 4A). Montare il tutto sul corpo motore ruotandolo nel senso indicato dalla freccia (Fig. 4B).
- Introdurre l'alimento in un recipiente ampio ed avviare l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario.
- Sganciare la frusta dal blocco di fissaggio e quest'ultimo dal corpo motore (Fig. 4C)
- Nota 1: Con questo accessorio non lavorare a velocità molto alte, in quanto ciò causerebbe dei difetti al frullatore (centrifugazione dei cavi).
- Nota 2: Per staccare la frusta (F) dal blocco di fissaggio (G), tirare afferrando l'anello.

Protettore termico di sicurezza:
- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere circa 15 minuti prima di connetterlo di nuovo. Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

Pulizia
- Disinserire la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica ed aspettare che si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, ed asciugarlo.
- Per la pulizia, non usare solventi o prodotti con pH acido o basico, come la candeggina, oppure prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non metterlo sotto il rubinetto.
- Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- Se non si esegue una pulizia periodica dell'apparecchio, la sua superficie può deteriorarsi nuocendo irrimediabilmente alla sua durata, nonché renderlo pericoloso.
I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma li lavaggio leggero):
  - Caraffa
  - Gambo mixer
  - Frusta

- La posizione di gocciolamento e asciugatura dei pezzi lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve permettere un facile gocciolamento (Fig. 5).

Anomalie e riparazioni

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.
- Se il cavo di collegamento alla rete è danneggiato, non cercare di sostituirlo da soli, ma rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato.

Per i prodotti dell'Unione Europea e/o nel caso in cui sia previsto dalla legislazione del Suo paese di origine:

Prodotto ecologico e riciclabile
- I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per sbarazzarsene, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto non contiene sostanze dannose per l'ambiente.

Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, bisogna depositarlo presso un gestore di residui, autorizzato per la raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE di Bassa Tensione e alla Direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica.

Preparazione di alimenti					
Ricetta	**Accessorio raccomandato**	**Velocità**	**Quantità**	**Preparazione**	**Tempo**
Salsa maionese		2	250 ml	Mettere nella brocca 1 uovo, sale, alcune gocce di aceto o limone, riempire d'olio fino alla parte indicata e avviare l'apparecchio senza muoverlo fino ad amalgamare l'olio	35 s
Frullati di frutta		8	-------	Introdurre la frutta e lavorare l'alimento fino a renderlo omogeneo	-------
Besciamella		4	600 ml	Sciogliere 30 g di burro in una casseruola a fuoco lento, aggiungere 100 g di farina e 30 g di cipolla soffritta (triturata in precedenza con il tritatutto) e aggiungere poco alla volta 500 ml di latte	15 s
Triturare ghiaccio		10	4/6 cubetti	Introdurre i cubetti nella brocca e triturare esercitando una certa pressione su ognuno di essi	15 s
Montare la panna		2-4	250 ml	Versare la panna liquida ben fredda (da 0 a 5ºC) in un recipiente e lavorare con il frullatore facendo un movimento in senso orario. Si consiglia la velocità minima e quando inizia ad avere una certa consistenza, passare alla 2ª. Fare attenzione a non eccedere con il tempo altrimenti la panna si trasformerà in burro	2 min
Montare gli albumi		2	5 albumi	Versare gli albumi in un recipiente e lavorare con il frullatore facendo un movimento in senso verticale fino a montarli a neve	1,5 min
Purè di patate		10	400 g	Possono essere triturate lavorando l'alimento direttamente nella stessa casseruola	30 s

Preparazione di alimenti					
Ricetta	**Accessorio raccomandato**	**Velocità**	**Quantità**	**Preparazione**	**Tempo**
Pappa		10	300 g	Triturare e mettere nel recipiente 100 g di mele, 100 g di banane, 50 g di biscotti e il succo di un'arancia	25 s
Pangrattato		10	50 g	Spezzettare il pane secco prima di metterlo nel bicchiere e triturare fino alla tessitura desiderata	1,5 min
Formaggio grattugiato		10	200 g	Spezzettare a dadi di 1 cm e tritare fino alla tessitura desiderata	30 – 50 s
Carota triturata		10	300 g	Pelare, spezzettare a dadi di 1 cm e triturare fino alla tessitura desiderata	30 s
Tritare frutti secchi		10	300 g	Togliere il guscio e triturare fino alla tessitura desiderata	30 s
Sminuzzare uova sode		10	5 uova	Tagliare a quarti e tritare fino alla tessitura desiderata	10 s
Carne macinata (cruda o cotta)		10	300 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	30 s
Macinare carne		10	40 g	Spezzettare a dadi di 1 cm e tritare fino alla tessitura desiderata	3 s
Spezzettare prosciutto crudo		10	60 g	Spezzettare a dadi di 1 cm e tritare fino alla tessitura desiderata	3 s

Bapi 7.0 Inox
Bapi 7.0 Plus Inox

Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um electrodoméstico da marca TAURUS.
A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

Descrição
A Comando Regulador de Velocidade
B Botão
C Corpo do motor
D Varinha
E Grupo redutor (*)
F Batedor emulsionante (*)
G Jarro

(*) Apenas disponível no modelo Bapi 7.0 Plus Inox

Caso o seu modelo de aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

Conselhos e advertências de segurança
- Ler atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guardá-lo para consultas futuras. A não observação e cumprimento destas instruções pode resultar num acidente.
- Antes da primeira utilização, limpar todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.

Ambiente de utilização ou trabalho:
- Manter a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras propiciam a ocorrência de acidentes.

Segurança eléctrica:
- Não utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificada.
- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verificar se a voltagem indicada nas características coincide com a voltagem da rede eléctrica.
- Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica com ligação a terra e que suporte 10 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente eléctrica. Nunca modificar a ficha eléctrica. Não utilizar adaptadores de ficha eléctrica.
- Não utilizar nem guardar o aparelho ao ar livre.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.
-Não utilizar o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Não utilizar o aparelho com as mãos ou com os pés húmidos, nem com os pés descalços.
- Não forçar o cabo eléctrico. Nunca utilizar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o

aparelho.
- Não enrolar o cabo no aparelho.
- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.

Segurança pessoal:
- Tomar as medidas necessárias para evitar que o aparelho se ligue acidentalmente.
- Não tocar as partes móveis do aparelho em funcionamento.
- É possível aumentar a temperatura das superfícies acessíveis quando o aparelho está em funcionamento.

Utilização e cuidados:
- Antes de cada utilização, desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilizar o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilizar o aparelho sem carga.
- Não utilizar o aparelho com o jarro vazio.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não forçar a capacidade de trabalho do aparelho.
- Respeitar a indicação do nível MAX (Fig. 1)
- Não adicionar um volume de líquido quente superior à metade da capacidade do jarro e, em todo o caso, se existirem líquidos quentes no interior do jarro, utilizar apenas a velocidade mais lenta.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica antes de substituir qualquer acessório.
- Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
- Não permitir que seja utilizado por pessoas não familiarizadas com este tipo de produto, pessoas incapacitadas ou crianças.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.
- Verifique se as partes móveis não estão desalinhadas ou travadas, se não existem peças partidas ou outras condições que possam afectar o bom funcionamento do aparelho.
- Manter as ferramentas de corte afiadas e limpas.
- Não usar o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, ou realizar ciclos de mais de 5 minutos (respeitando sempre neste caso os períodos de repouso entre ciclos de 1 minuto como mínimo). Em nenhum caso será conveniente usar o aparelho para além do tempo necessário.
- Como orientação, na tabela anexa, indica-se uma série de receitas que inclui a quantidade de alimentos a processar e o tempo de funcionamento do aparelho.
- Não utilizar o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Prestar especial atenção durante as operações de montagem e desmon-

tagem de acessórios, uma vez que as facas estão afiadas; proceder com cautela e evitar o contacto directo com o gume das mesmas.

Manutenção:
Certificar-se de que o serviço de manutenção do aparelho é realizado por pessoal especializado e que, caso o aparelho necessite de consumíveis/peças de substituição, estas sejam originais.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

Modo de emprego

Notas prévias à utilização:
- Assegure-se de que retirou todo o material de embalagem do produto. Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

Utilização:
- Desenrolar completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
- Processar os alimentos.
- Seleccionar a velocidade desejada.
- Colocar o aparelho em funcionamento, accionando o botão de ligar/desligar.

Controlo electrónico da velocidade:

- Pode controlar-se a velocidade do aparelho, simplesmente actuando sobre o comando de controlo de velocidade (A). Esta função é muito útil pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de trabalho a realizar.

Uma vez terminada a utilização do aparelho:
- Parar o aparelho, accionando o comando Ligar/Desligar.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Limpar o aparelho.

Acessórios:

Acessório da varinha (Fig. 2):
Este acessório serve para preparar molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebé, picar gelo…
- Encaixar a varinha no corpo do motor, girando-o no sentido indicado pela seta (Fig. 2A).
- Introduzir os alimentos no depósito e colocar o aparelho em funcionamento.
- Desencaixar a varinha, girando-a no sentido contrário ao da seta e extraindo-a para posterior limpeza.

Acessório picador (Fig. 3):
- Este acessório serve para picar vegetais ou carnes...
- Introduzir os alimentos a processar no copo picador com as lâminas montadas e colocar a tampa até que encaixe (Fig. 3A).
- Unir o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido que

indica a seta. (Fig. 3B).
- Unir o conjunto à tampa e ligar o aparelho (Atenção: não colocar o aparelho em funcionamento se todo o conjunto não estiver devidamente montado (Fig. 3C).
- Parar o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.
- Desmontar o conjunto da tampa e libertar o grupo redutor (Fig. 3D)

Acessório batedor (Fig. 4):
- Este acessório serve para bater natas, levantar claras...
- Inserir o batedor no grupo redutor (Fig. 4A). Unir o conjunto ao corpo do motor, girando-o no sentido indicado pela seta (Fig. 4B).
- Colocar o alimento num recipiente largo e ligar o aparelho. Para um resultado óptimo é conveniente mover o batedor no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retirar o acessório batedor e libertar o grupo redutor (Fig. 4C).
- Nota 1: Não trabalhar a velocidades altas com este acessório montado porque provocaria defeitos no braço de emulsão (centrifugação dos arames).
- Nota 2: Para libertar o batedor (F) do grupo redutor (G), puxe pela argola do batedor.

Protector térmico de segurança:
- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, retirá-lo da rede eléctrica e aguardar 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirigir-se a um dos serviços de assistência técnica autorizados.

Limpeza
- Desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e secá-lo de seguida.
- Não utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico como a lixívia nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não submergir o aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas pois estão muito afiadas.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não se mantiver limpo, a sua superfície pode degradar-se e afectar de forma inexorável a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.

As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (usando um programa suave de lavagem):
- Jarro.
- Varinha
- Batedor emulsionante

- A posição de escorrimento/secagem das peças laváveis na máquina de lavar louça ou lava-louças deve

permitir o escorrimento da água com facilidade (Fig. 5).

Anomalias e reparação
- Em caso de avaria, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tente desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.
- Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída e deve agir-se como em caso de avaria.

Para produtos da União Europeia e/ou conforme os requisitos da regulamentação do seu país de origem:

Ecologia e reciclabilidade do produto
- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Caso deseje desfazer-se deles, pode utilizar os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o ambiente.

Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre com a Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensão e com a Directiva 2004/108/EC de Compatibilidade Electromagnética.

Preparação de alimentos					
Receita	**Acessório recomendado**	**Velocidade**	**Quantidade**	**Preparação**	**Tempo**
Molho de maionese		2	250 ml	Colocar 1 ovo no depósito, sal, algumas gotas de vinagre ou limão, encher com óleo até à parte indicada e colocar o aparelho em funcionamento sem movê-lo, até ligar o óleo	35 s
Batidos de frutas		8	-------	Adicionar a fruta e mexer os alimentos até conseguir que fiquem homogéneos	-------
Molho bechamel		4	600 ml	Derreter 30 g de manteiga numa caçarola em lume brando, adicionar 100 g de farinha e 30 g de cebola sofrita (previamente picada com o picador) e ir adicionando 500 ml de leite	15 s
Picar gelo		10	4/6 cubos	Introduzir os cubos no depósito e picá-los, exercendo pressão em cima de cada um deles	15 s
Preparar natas		2-4	250 ml	Deitar as natas líquidas bem frias (0 a 5ºC) num recipiente e mexê-las com o batedor, fazendo um movimento no sentido dos ponteiros do relógio. É recomendável a velocidade mínima e, quando começar a ter consistência, passar para a 2ª. Tenha atenção para não deixar passar o tempo, caso contrário as natas transformam-se em manteiga	2 min
Fazer claras em castelo		2	5 claras	Deitar as claras num recipiente e mexê-las com o batedor, fazendo um movimento no sentido vertical até fazê-las em castelo	1,5 min
Puré de batata		10	400 g	Pode esmagar as batatas ao mexer directamente os alimentos que se encontram na mesma caçarola	30 s

Preparação de alimentos					
Receita	**Acessório recomendado**	**Velocidade**	**Quantidade**	**Preparação**	**Tempo**
Papa		10	300 g	Picar e introduzir no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolacha e sumo de laranja	25 s
Pão ralado		10	50 g	Cortar o pão seco antes de colocá-lo no copo e picá-lo até obter a textura desejada	1,5 min
Queijo ralado		10	200 g	Cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada	30 – 50 s
Cenoura picada		10	300 g	Descascar, cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada	30 s
Picar frutos secos		10	300 g	Tirar a casca e picar até obter a textura desejada	30 s
Picar ovos duros		10	5 ovos	Cortar em quadrados e picar até obter a textura desejada	10 s
Carne picada (crua ou cozida)		10	300 g	Cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada	30 s
Picar carne		10	40 g	Cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada	3 s
Picar presunto serrano		10	60 g	Cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada	3 s

Bapi 7.0 Inox
Bapi 7.0 Plus Inox

Geachte klant:

We danken u voor de aankoop van een product van het merk TAURUS. De technologie, het ontwerp en de functionaliteit, samen met het feit dat het de striktste kwaliteitsnormen overtreft, garanderen u volle tevredenheid voor een lange tijd.

Beschrijving

A Bediening snelheidscontrole
B Aan/uitknop
C Motorlichaam
D Staafmixer
E Vertragingsgroep (*)
F Garde (*)
G Kan

(*) Alleen beschikbaar bij het mode Bapi 7.0 Plus Inox.

Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de voorafgaand beschreven accessoires dan zijn deze ook apart verkrijgbaar bij de Service-afdeling van de technische dienst.

Adviezen en veiligheidsvoorschriften

- Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor latere raadpleging. Het niet naleven en veronachtzamen van deze voorschriften kan een ongeluk tot gevolg hebben.
- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.

Gebruiks- of werkomgeving:

- Zorg dat het werkblad zuiver en goed verlicht is. Wanordelijke en donkere zones werken ongelukken in de hand.

Elektrische veiligheid:

- Het apparaat niet gebruiken wanneer het snoer of de stekker beschadigd is.
- Voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit, dient u de spanningsgegevens op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het stroomnet.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact van minimaal 10 ampêre.
- De stekker van het apparaat moet geschikt zijn voor het stopcontact. De stekker nooit wijzigen. Geen stekkeradapters gebruiken.
- Bewaar of gebruik het toestel niet in openlucht.
- Als één van de omhulsels van het apparaat kapot gaat, het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer het gevallen is, wanneer er zichtbare schade is, of indien er een lek bestaat.
- Het apparaat niet gebruiken met vochtige handen of voeten, noch blootsvoets.
- Het snoer nooit gebruiken om het

apparaat op te tillen, te transporteren of om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Het snoer niet oprollen rond het apparaat.
- De stekker niet met natte handen aanraken.

Persoonlijke veiligheid:
- Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te vermijden dat het apparaat onverhoopt wordt ingeschakeld.
- De bewegende onderdelen van het apparaat niet aanraken wanneer het werkt.
- De temperatuur van de oppervlakken kan brandwonden veroorzaken als het apparaat in werking is.

Gebruik en onderhoud:
- Vóór het gebruik, het stroomsnoer van het apparaat volledig afrollen.
- Het apparaat niet gebruiken indien de accessoires niet correct aangekoppeld zijn.
- Het apparaat niet leeg gebruiken, ofwel zonder lading.
- Het apparaat niet gebruiken in een lege kan.
- Het apparaat niet gebruiken als de aan/uitknop niet werkt.
- De werkingscapaciteit van het apparaat niet forceren.
- Respecteer de MAX niveau-aanduiding (Afb. 1)
- Hete vloeistof niet tot boven de helft van de capaciteit bijvullen. Gebruik bij hete vloeistoffen alleen de laagste snelheid.
- De stekker van het apparaat uittrekken als het niet gebruikt wordt en alvorens over te gaan tot het reinigen, tot enige regelingen.
- Haal de stekker uit het stopcontact alvorens de accessoires te vervangen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- Laat niet toe dat het apparaat gebruikt wordt door gehandicapten, kinderen of door personen die niet vertrouwd zijn met dit type producten.
- Dit apparaat is geen speelgoed. De kinderen moeten in het oog gehouden worden om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat opbergen buiten het bereik van kinderen en/of gehandicapten.
- Ga na of de beweegbare onderdelen niet scheef zitten of belemmerd worden, dat er geen stukken kapot zijn en of er zich geen andere omstandigheden voordoen die een goede werking van het apparaat kunnen verhinderen.
- Houd het snijgereedschap schoon en scherp.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achter elkaar. Als het apparaat 5 minuten of meer gebruikt wordt, moet het apparaat na elke minuten even uitgezet worden. Laat het apparaat niet langer dan noodzakelijk draaien.
- Ter oriëntatie staan in de tabel in de bijlage een reeks recepten met daarin de hoeveelheid te verwerken voedingsmiddelen en de draaitijd van het apparaat.
- Het apparaat niet op lichaamsdelen van mens of dier gebruiken.
- Let goed op bij de montage en de-

montage van hulpstukken. De messen zijn scherp, dus zorg dat u de scherpe kant hiervan niet aanraakt.

Service:
- Verzeker U ervan dat het onderhoud van het apparaat door een deskundige wordt uitgevoerd en dat de eventuele te vervangen onderdelen originele onderdelen zijn.
- Een onjuist gebruik, of een gebruik dat niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing, kan gevaar inhouden en doet de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant teniet.

Gebruiksaanwijzing

Alvorens het gebruik:
- Verzeker U ervan dat al het verpakkingsmateriaal van het produkt verwijderd is.
- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.

Gebruik:
- Het snoer helemaal afrollen alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Zorg dat de elektriciteitsaansluiting stevig aangesloten is in het apparaat.
- Gebruik de voedingsmiddelen die U wilt verwerken.
- Het gewenste vermogen selecteren.
- Het apparaat in werking stellen door middel van de aan-/uitknop.

Elektrische snelheidscontrole:
- Het vermogen van het apparaat kan eenvoudig geregeld worden met de vermogensregelaar (A). Deze functie is zeer nuttig omdat ze het mogelijk maakt om het vermogen aan te passen aan de uit te voeren taak.

Na gebruik van het apparaat:
- Stop het apparaat door op de aan-/uit-knop te drukken.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat.

Accessoires:

Accessoire staafmixer (Afb. 2)
Dit hulpstuk dient voor het bereiden van sauzen, soepen, mayonaise, shakes, babyvoeding en het malen van ijs…
- Draai de staaf in de richting van de pijlen om de staaf op het motorlichaam te monteren (Fig. 2A).
- Giet de ingrediënten in de beker en bereid deze door op knop te drukken.
- Draai de staaf tegen de richting van de pijlen in en ontkoppel de staaf om deze schoon te maken.

Hak- accessoire (Afb. 3):
- Deze accessoire dient om plantaardige producten en vlees fijn te hakken …
- Voeg het te bereiden voedsel in de kan met de aldaar geplaatste messen, plaats het deksel totdat dit vastzit (Afb. 3A).
- De reductiegroep met het motorli-

chaam verbinden door in de richting van de pijl te draaien (Afb. 3B)
- Koppel het geheel aan het deksel en zet het apparaat aan. (Let op: het apparaat niet aanzetten als het geheel niet behoorlijk bevestigd en gekoppeld is (Afb. 3C).
- Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.
- Het geheel van het deksel losmaken en de reductiegroep uitnemen (Afb. 3D)

Garde- accessoire (Afb. 4)
- Deze accessoire dient om room te kloppen, eiwitten te slaan...
- Plaats de garde in de overbrenging (Afb. 4A).
- Draai dit geheel in de richting van de pijlen om het geheel op het motorlichaam te monteren (Afb. 4B).
- Plaats het voedsel in een ruime kom en zet het apparaat aan. Voor een optimaal resultaat is het raadzaam de garde met de klok mee of terug te bewegen.
- Verwijder de klopper en maak de reductiegroep los (Afb. 4C)
- Noot 1: Gebruik dit accessoire nooit aan hoge snelheden. De draadjes van de garde kunnen immers beschadigd worden.
- Noot 2: Trek aan de ring van de garde (F) om deze van de vertragingsgroep (G) los te maken.

Thermische beveiliger:
- Dit apparaat beschikt over een thermisch veiligheidsmechaniek dat het apparaat tegen oververhitting beveiligt.
- Wanneer het apparaat spontaan uitschakelt en niet terug inschakelt, trek de stekker dan uit het stopcontact en wacht 15 minuten alvorens de stekker terug in te steken. Indien het apparaat dan nog steeds niet werkt, neem dan contact op met een erkende technische dienst.

Reiniging
- Trek de stekker van het apparaat uit en laat het afkoelen alvorens het te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en maak het apparaat daarna goed droog.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basisch ph, zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Tijdens de schoonmaakbeurt extra oppassen met de messen van de mixer want die zijn zeer scherp.
- Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en om alle voedselresten te verwijderen.
- Indien het apparaat niet goed onderhouden wordt, kan dit zorgen voor beschadiging van het oppervlak en kan dit de levensduur van het apparaat onverbiddelijk aantasten en tot een gevaarlijke situatie leiden.
- De volgende onderdelen mogen met warm zeepwater schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):

- Kan
- Staafmixer
- Garde

- Leg de schoongemaakte stukken op die manier in de vaatwasser of het afdruiprek dat het water makkelijk kan weglopen (Afb. 5).

Defecten en reparatie
- Bij een defect, moet u het apparaat naar een erkende technische dienst brengen. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren, want dit kan gevaarlijk zijn.
- Als de elektriciteitsaansluiting beschadigd is, moet deze vervangen worden zoals bij een defect.

Voor produkten afkomstig uit de Europese Unie en/of indien de wetgeving van het land waaruit het produkt afkomstig is dit vereist:

Milieuvriendelijkheid en recycleerbaarheid van het product
- De verpakking van dit apparaat bestaat uit gerecycleerd materiaal. Als u zich van dit materiaal wenst te ontdoen, kunt u gebruik maken van de openbare containers die voor ieder type materiaal geschikt zijn.
- Het product bevat geen concentraties materialen die schadelijk zijn voor het milieu.

Dit symbool betekent dat indien u zich van dit product wilt ontdoen als het eenmaal versleten is, het product naar een erkende afvalverwerker dient te brengen die voor de selectieve ophaling van Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Dit apparaat voldoet aan de Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG en de richtlijn 2004/108/EG inzake elektromagnetische compatibiliteit.

Recepten bereiden					
Recept	**Aanbevolen hulpstuk**	**Snelheid**	**Hoeveelheid**	**Bereiding**	**Bereidingswijze**
Mayonaise		2	250 ml	Doe het ei, het zout en enkele druppels azijn of citroen in de kan. Vul de kan tot het aangegeven streepje met olie en zet het apparaat aan. Houd de klopper stil tot het mengsel begint te binden.	35 s
Fruitshakes		8	-------	Voeg fruit toe en zet het apparaat aan tot u een homogeen fruitmengsel krijgt.	-------
Bechamel-saus		4	600 ml	Smelt 30 gram boter in een pan op laag vuur, voeg 100 gram bloem en 30 gram gebakken ui toe (hak de ui eerst in kleine stukjes), en giet er dan 500 ml melk bij.	15 s
Ijs crushen		10	4/6 blokjes	Doe de ijsblokjes in de kan en crush ze door lichtjes op de bovenkant van het toestel te drukken.	15 s
Slagroom kloppen		2-4	250 ml	Giet de koude (0 tot 5ºC) vloeibare slagroom in een kom en maak met de klopper cirkelvormige bewegingen met de wijzers van de klok mee. Men raadt snelheid 2 aan. Schakel over op snelheid 4 wanneer de slagroom steviger begint te worden. Wees voorzichtig want als u te lang klopt, verandert uw slagroom in boter.	2 min
Eiwit kloppen		2	5 dooiers	Giet de dooiers in een kom en maak met de klopper op- en neergaande bewegingen tot het eiwit stijf wordt.	1,5 min
Aardappel-puree		10	400 g	Deze kunnen eveneens in dezelfde pan in stukken gehakt worden.	30 s

Recepten bereiden					
Recept	**Aanbevolen hulpstuk**	**Snelheid**	**Hoeveelheid**	**Bereiding**	**Bereidingswijze**
Pap		10	300 g	Snijd 100 gram appel, 100 gram banaan en 50 gram koekjes in stukjes en doe in de kom samen met het sap van één sinaasappel.	25 s
Broodkruimels		10	50 g	Breek het droog brood in stukken, doe het brood in het glas en hak het tot de gewenste textuur wordt bereikt	1,5 min
Geraspte kaas		10	200 g	Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm en hak tot de gewenste textuur wordt bereikt	30 – 50 s
Geraspte wortel		10	300 g	Schil de wortelen, snijd ze in blokjes van ongeveer 1 cm en hak ze tot de gewenste textuur wordt bereikt	30 s
Gedroogd fruit hakken		10	300 g	Pel het fruit en hak het tot de gewenste textuur wordt bereikt.	30 s
Hardgekookte eieren in stukjes snijden		10	5 eieren	Snijd de eieren in vier en hak ze tot de gewenste textuur wordt bereikt	10 s
Gehakt vlees (rauw of gebakken)		10	300 g	Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm en hak tot de gewenste textuur wordt bereikt	30 s
Vlees hakken		10	40 g	Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm en hak tot de gewenste textuur wordt bereikt	3 s
Serrano ham in stukjes hakken		10	60 g	Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm en hak tot de gewenste textuur wordt bereikt	3 s

Bapi 7.0 Inox
Bapi 7.0 Plus Inox

Szanowny Kliencie,

Serdecznie dziękujemy za zdecydowanie się na zakup sprzętu gospodarstwa domowego marki TAURUS.

Jego technologia, forma i funkcjonalność, jak również fakt, że spełnia on wszelkie normy jakości, dostarczy Państwu pełnej satysfakcji przez długi czas.

Opis

A Regulator Prędkości
B Przycisk
C Korpus Silnika
D Pręt
E Zespół reduktora (*)
F Ubijak emulsujący (*)
G Dzbanek

(*) Dostępne tylko w przypadku modelu Bapi 7.0 Plus Inox.

W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w Serwisie Technicznym.

Wskazówki i ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji może prowadzić do wypadku.

- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.

Otoczenie użycia i pracy:

- Utrzymywać strefę pracy w czystości i przy dobrym oświetleniu. W strefach nieuporządkowanych i ciemnych występuje większa podatność na wypadki.

Bezpieczeństwo:

- Nie używać urządzenia, gdy kabel elektryczny lub wtyczka jest uszkodzona.

- Przed podłączeniem maszyny do sieci, sprawdzić czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.

- Podłączać urządzenie do sieci elektrycznej o sile co najmniej 10 amperów.

- Wtyczka urządzenia powinna być zgodna z podstawą elektryczną gniazdka. Nie zmieniać nigdy wtyczki. Nie używać przejściówek dla wtyczki.

- Nie używać, ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz.

- Jeśli popęka jakiś element obudowy urządzenia, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu, aby uniknąć porażenia prądem.

- Nie używać urządzenia, jeśli upadło lub jeśli występują widoczne oznaki uszkodzenia lub wycieki.

- Nie używać urządzenia mając wilgotne ręce czy stopy, ani będąc boso.

- Nie napinać elektrycznego kabla połączeń. Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia.

- Nie zwijać kabla elektrycznego

podłączenia wokół urządzenia.

- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.

Bezpieczeństwo osobiste:

- Należy przestrzegać środków ostrożności, by zapobiegać niezamierzonemu włączeniu urządzenia.

- Nie dotykać ruchomych części urządzenia, kiedy jest ono w trakcie działania.

- Temperatura dostępnych powierzchnie może ulec podniesieniu, kiedy urządzenie jest podłączone do sieci.

Używanie i konserwacja:

- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie kabel zasilania urządzenia.

- Nie używać urządzenia, jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.

- Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.

- Nie używać urządzenia z pustym dzbanem.

- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.

- Nie przeciążać urządzenia ponad dopuszczalne normy wydajności pracy.

- Nie przekraczać poziomu MAX (Rys. 1)

- Przy pracy z gorącymi płynami nie przekraczać połowy pojemności dzbanka i zawsze używać najniższej prędkości.

- Wyłączać urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

- Odłączyć urządzenie od sieci zawsze przed zamianą części.

- Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.

- Nie pozwalać, by korzystały z niego osoby niezapoznane z tego typu produktem, osoby niepełnosprawne lub dzieci.

- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny pozostać pod czujną opieką w celu zagwarantowania iż nie bawią się urządzeniem.

- Przechowywać to urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób niepełnosprawnych.

- Sprawdzać, czy ruchome części nie są poprzestawiane względem siebie czy zakleszczone, czy nie ma zepsutych części czy innych warunków, które mogą wpłynąć na właściwe działanie urządzenia.

- Narzędzia tnące zawsze powinny być czyste i ostre.

- Nie używać urządzenia dłużej niż 1 minuta lub w cyklach 5-minutowych z przerwą powyżej minuty pomiędzy cyklami.

Nie zaleca się pracowania w urządzeniem dłużej niż to konieczne.

- W aneksie znajduje się tabela z orientacyjnymi przepisami, ilościami żywności i zalecanym czasem pracy urządzenia.

- Nie używać urządzenia do prasowania ubrań na osobach lub zwierzętach.

- Zachować szczególną uwagę przy montażu i desmontażu części, gdyż noże są bardzo ostre; unikać bezpośredniego kontaktu z powierzchnią noża.

Serwis techniczny:

- Należy upewnić się, że serwis urządzenia jest przeprowadzony przez wykwalifikowany personel, i że części zamienne są oryginalne.

- Wszelkie niewłaściwe użycie lub niezgodne z instrukcją obsługi może doprowadzić do niebezpieczeństwa, anulując przy tym gwarancję i odpowiedzialność producenta.

Instrukcja obsługi

Uwagi przed pierwszym użyciem:

- Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.

- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.

Użycie:

- Należy rozwinąć kabel całkowicie przed podłączeniem żelazka.

- Podłączyć urządzenie do prądu.

- Pracować z wykorzystaniem produktów żywnościowych, jakie chce się przetworzyć.

- Wybrać odpowiednią moc.

- Włączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.

Elektroniczna kontrola prędkości:

- Moc urządzenia może być regulowana po prostu poprzez zmianę w regulatorze mocy (A). Funkcja ta jest niezwykle użyteczna, jako że pozwala dostosować moc urządzenia do rodzaju wykonywanej pracy.

Po zakończeniu używania urządzenia:

Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.

- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.

- Wyczyścić urządzenie.

Akcesoria:

Trzepaczka (Rys. 2):

Służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktaili mlecznych, pokarmy dla niemowląt, kruszenia kostek lodu...

- Połączyć trzepaczkę z korpusem silnika zgodnie ze strzałką (Rys. 2A).

- Włożyć produkty żywnościowe do dzbanka i włączyć urządzenie.

- Odłączyć trzepaczkę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do strzałki, wyjąć ją i wyczyścić.

Rozdrabniacz (Rys. 3):

- Akcesorium to służy do mielenia warzyw lub mięsa...

- Włożyć produkty spożywcze, które mają być przetworzone do pojemnika mielącego z umieszczonymi tam nożami, założyć pokrywę, aż się dopasuje (Rys. 3A).

- Połączyć zespół redukcyjny do korpusu silnika obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę (Rys. 3B).

- Połączyć całość do pokrywy i włączyć urządzenie (Uwaga: nie włączać urządzenia, jeśli całość nie jest odpowiednio ułożona i zamocowana (Rys. 3C).

- Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.

- Rozłączyć całość od pokrywy i uwolnić zespół redukcyjny (Rys. 3D)

Ubijaczka (Rys. 4)

- Akcesorium to służy do ubijania śmietany, białek...

- Podłączyć ubijaczkę do zespołu reduktora (Rys. 4A). Połączyć tę część z korpusem silnika przekręcając zgodnie ze strzałką. (Rys. 4B).

- Do szerokiego naczynia włożyć produkt spożywczy i włączyć urządzenie. W celu uzyskania optymalnego rezultatu zaleca się poruszać ubijaczkę w stronę ruchu wskazówek zegara.

- Odłączyć ubijaczkę od reduktora (Rys. 4C).

- Uwaga1: Nie pracować z wysoką prędkością stosując to założone akcesorium, jako że spowodowałoby to uszkodzenie ramienia emulsującego (wirowanie drutów).

- Uwaga 2: Aby uwolnić ubijak (F) z zespołu redukcyjnego (G), pociągnąć za pierścień ubijaka..

Ochrona przed przegrzaniem:

- Urządzenie posiada termiczny system bezpieczeństwa, który chroni je przed przegrzaniem.

- Jeśli urządzenie się samo wyłącza i nie włącza się ponownie, należy wyłączyć je z prądu, odczekać około 15 minut przed ponownym włączeniem go. Jeśli nadal nie działa, skontaktować się z jednym z autoryzowanych serwisów technicznych.

Czyszczenie

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

- Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.

- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ni produktów z czynnikiem PH takich jak chlor, ani innych środków żrących.

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.

- W trakcie czyszczenia, należy szczególnie uważać na noże, ponieważ są one bardzo ostre.

- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.

- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w stanie czystości, jego powierzchnia może się zniszczyć i skrócić żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najniższy program):

- Dzbanek
- Pręt
- Ubijak emulsujący

- Po myciu ręcznym lub w zmywarce, należy umieścić części w taki sposób, aby woda spłyneła z nich bez przeszkód. (Rys. 5).

Nieprawidłowości i naprawa

- W razie awarii zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.

- Jeśli uszkodzone jest kabel sieciowy lub wtyczka, należy postępować jak wyżej.

Dla urządzeń wyprodukowanych w Unii Europejskiej i w przypadku wymagań prawnych obowiązujących w danym kraju:

Ekologia i zarządzanie odpadami

- Materiały, z których wykonane jest opakowanie tego urządzenia, znajdują się w ramach systemu zbierania, klasyfikacji oraz ich odzysku. Jeżeli chcecie Państwo się ich pozbyć, należy umieścić je w kontenerze przeznaczonym do tego typu materiałów.

- Produkt nie zawiera koncentracji substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.

Symbol ten oznacza, że jeśli chcecie się Państwo pozbyć tego produktu po zakończeniu okresu jego użytkowania, należy go przekazać przy zastosowaniu określonych środków do autoryzowanego podmiotu zarządzającego odpadami w celu przeprowadzenia selektywnej zbiórki Odpadów Urządzeń Elektrycznych i Elektronicznych (WEEE).

Urządzenie spełniające wymogi Ustawy 2006/95/EC o Niskim Napięciu i Ustawy 2004/108/EC o Zgodności Elektromagnetyczne.

Przygotowanie żywności					
Przepis	**Akcesorio polecane**	**Prędkość**	**Ilość**	**Proces**	**Czas**
Majonez		2	250 ml	Wbić jedno jajko do dzbanka, dodać sól, ocet lub sok cytrynowy i wypełnić oliwą z oliwek do kreski. Włączyć urządzenie i pozostawić bez ruchu aż do momentu uzyskania majonezu.	35 s
Owocowy napój mleczny		8	-------	Dodać do mleka owoce i włączyć urządzenie, aż do uzyskania jednolitej masy.	-------
Beszamel		4	600 ml	Rozpuścić 30 g masła w garnuszku, dodać 100 g mąki i 30 g przysmażonej drobno posiekanej cebuli i powoli dodawać 500 ml ciepłego mleka	15 s
Mielenie lodu		10	4/6 kostki	Włożyć kostki lodu do dzbanka i mielić każdą kostkę osobno.	15 s
Bita śmietana		2-4	250 ml	Wlać do dzbanka dobrze schłodzoną śmietanę (0 do 5ºC) i miksować na 2 prędkości według wskazówek zegara. Gdy zacznie się zagęszczać należy przejść na 4 prędkość. Należy uważać, aby nie miksować zbyt długo, gdyż śmietana stanie się masłem.	2 min
Piana z białek		2	5 białka	Wlać białka do okrągłego naczynia i ruchami góra dół ubić pianę.	1,5 min
Pureé ziemniaczane		10	400 g	Mielić ziemniaki jednen po drugim w garnku	30 s
Posiłki dla niemowląt		10	300 g	Pokroić i wrzucić do dzbanka i miksować 100 g jabłka, 100 g banana, 50 g ciasteczek i sok z jedej pomarańczy	25 s

Przygotowanie żywności					
Przepis	**Akcesorio polecane**	**Prędkość**	**Ilość**	**Proces**	**Czas**
Bułka tarta		10	50 g	Rozdrobnić bułkę i wrzucić do dzbanka i miksować	1,5 min
Tarty ser		10	200 g	Pokroić w kawałki o wielkości 1 cm i następnie mielić urządzeniem, aż do uzyskania pożądanej tekstury.	30 – 50 s
Marchewka tarta		10	300 g	Obrana marchewkę pokroić w kawałki i posiekać.	30 s
Orzechy		10	300 g	Obrać orzechy i posiekać	30 s
Jajko na twardo		10	5 Jajko	Pokroić w kawałki i posiekać	10 s
Mięso mielone (surowe lub gotowane)		10	300 g	Pokroić w kawałki o wielkości 1 cm i następnie mielić urządzeniem, aż do uzyskania pożądanej tekstury..	30 s
Zmielić mięso		10	40 g	Pokroić w kawałki o wielkości 1 cm i następnie mielić urządzeniem, aż do uzyskania pożądanej tekstury..	3 s
Siekana szynka iberyjska		10	60 g	Pokroić w kawałki o wielkości 1 cm i następnie mielić urządzeniem, aż do uzyskania pożądanej tekstury..	3 s

Bapi 7.0 Inox
Bapi 7.0 Plus Inox

Εκλεκτέ μας πελάτη:

Σε ευχαριστούμε που αποφάσισες την αγορά μιας ηλεκτρικής οικιακής συσκευής της μάρκας TAURUS.

Με την τεχνολογία, το σχέδιο και τη λειτουργικότητά της, μαζί με το γεγονός ότι ξεπερνά τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας θα μείνεις απόλυτα ικανοποιημένος για πολύ καιρό.

Περιγραφή

A Ρυθμιστήρας ταχύτητας
B Κουμπί
C Κορμός του μοτέρ
D Αναδευτήρας
E Μειωτήρας (*)
F Αναμίκτης (*)
G Κανάτα

(*) Διαθέσιμο μόνο στο μοντέλο Bapi 7.0 Plus Inox.

Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει όλα τα εξαρτήματα που περιγράφονται προηγουμένως, μπορείτε να τα αποκτήστε ξεχωριστά από τις Υπηρεσίες Τεχνικής Εξυπηρέτησης.

Συμβουλές και προειδοποιήσεις ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντικές αναφορές. Εάν δεν διαβάσετε και δεν τηρήσετε αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκληθεί ατύχημα.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφετε στο παράρτημα Καθαρισμού.

Περιβάλλον εργασίας ή χρήσης:

- Κρατήστε την ζώνη όπου εργάζεσθε καθαρή και καλά φωτισμένη. Στους χώρους που είναι ακατάστατοι και σκοτεινοί, γίνονται περισσότερα ατυχήματα.

Ηλεκτρική ασφάλεια:

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει βλάβη το καλώδιο ή η πρίζα.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι η τάση που υποδεικνύεται στην πλακέτα χαρακτηριστικών ταιριάζει με την τάση δικτύου.

- Συνδέσετε την συσκευή σε μια βάση λήψης ρεύματος που να δίνει τουλάχιστον 10 Αμπέρ.

- Το βύσμα της συσκευής πρέπει να ταιριάζει με την ηλεκτρική βάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Μην τροποποιήσετε ποτέ το βύσμα. Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες βύσματος.

- Μη χρησιμοποιείτε και μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε ανοικτό χώρο.

- Αν σπάσουν κάποια από τα περιτυλίγματα της συσκευής αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν έχει πέσει, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς ή εάν υπάρχει διαρροή.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή με βρεγμένα χέρια ή πόδια, αλλά ούτε και με γυμνά πόδια.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το καλώδιο

για να σηκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε την συσκευή.

- Μην περιτυλίγετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης γύρω από την συσκευή.

- Μην αγγίζετε την πρίζα σύνδεσης με βρεγμένα χέρια.

Προσωπική ασφάλεια:

- Λάβετε όλα τα απαραίτητα μέτρα ώστε να αποτρέψετε οποιαδήποτε μη σκόπιμη έναρξη λειτουργίας της συσκευής.

- Να μην πιάνετε τα κινητά κομμάτια της συσκευής όταν είναι σε λειτουργία.

- Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή.

Χρήση και προσοχή:

- Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή, εάν τα αξεσουάρ της δεν έχουν συνδεθεί σωστά.

Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή άδεια, δηλαδή χωρίς γέμιση.

Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή με άδεια κανάτα.

- Μη χρησιμοποιείτε την συσκευή αν δεν λειτουργεί ο μηχανισμός λειτουργίας/παύσης.

- Μην αναποδογυρίσετε την συσκευή όταν αυτή είναι σε χρήση ή συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό δίκτυο.

- Να σέβεστε την ένδειξη στάθμης μέγιστου MAX (Σχ. 1)

- Να μην προσθέσετε μια ποσότητα ζεστού υγρού πάνω από τα μισά της χωρητικότητας της κανάτας. Όπως και να ‘χει, εάν έχει ήδη ζεστό υγρό στο εσωτερικό της κανάτας, να χρησιμοποιείτε μονάχα την πιο αργή ταχύτητα.

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν την χρησιμοποιείτε και πριν από την πραγματοποίηση οποιασδήποτε ενέργειας καθαρισμού.

- Πριν να αντικαταστήσετε το όποιο αξεσουάρ, να βγάζετε από την πρίζα την συσκευή.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική.

- Μην επιτρέψετε να την χρησιμοποιήσουν άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με αυτού του είδους τα προϊόντα, παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.

- Αυτή η συσκευή δεν είναι ένα παιχνίδι. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να είστε σίγουροι πως δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Κρατήστε αυτήν την συσκευή μακριά από τα παιδιά και/ή από άτομα με ειδικές ανάγκες.

- Ελέγξτε αν τα κινητά κομμάτια της είναι σε καλή κατάσταση, δεν είναι μπλοκαρισμένα, πως δεν υπάρχουν σπασμένα κομμάτια και άλλες συνθήκες που μπορεί να επηρεάζουν την καλή λειτουργία της συσκευής.

- Τα εργαλεία κοπής να διατηρούνται ακονισμένα και καθαρά.

Η συσκευή να μην χρησιμοποιείται για πάνω από 1 λεπτό, ή κάνοντας κύκλους άνω των 5 λεπτών. Στην περίπτωση αυτή τουλάχιστον να σέβεστε πάντα τις περιόδους ανάπαυσης μεταξύ κύκλων του 1 λεπτού.

- Ενημερωτικά, στο παρακάτω πίνακα σας ενδείκνυνται μια σειρά από συνταγές, που περιλαμβάνουν την ποσότητα των προς επεξεργασία τροφών και τον χρόνο λειτουργίας της συσκευής.

- Η συσκευή να μην χρησιμοποιείται πάνω σε ένα μέρος σώματος ενός προσώπου ή ζώου.

- Δίνετε μεγάλη προσοχή κατά την διάρκεια των εργασιών μονταρίσματος και ξεμονταρίσματος των εξαρτημάτων, μια και οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές. Να προσέχετε και να αποφεύγετε την απευθείας επαφή με την λεπίδα τους.

Σέρβις:

- Βεβαιωθείτε ότι το σέρβις συντήρησης της συσκευής να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό και σε περίπτωση που χρειάζεστε αναλώσιμα/ανταλλακτικά, αυτά να είναι αυθεντικά.

- Οποιαδήποτε μη κατάλληλη χρήση ή μη σύμφωνη με τις οδηγίες χρήσεις μπορεί να είναι επικίνδυνη, ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.

Οδηγίες χρήσης

Σημειώσεις πριν την χρήση:

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσύρει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφετε στο παράρτημα Καθαρισμού.

Χρήση:

- Ξετυλίξετε τελείως το καλώδιο, πριν να βάλετε το σίδερο στην πρίζα.

- Συνδέστε την συσκευή στο ηλεκτρικό κύκλωμα.

- Δουλέψτε με τα τρόφιμα που θέλουν επεξεργασία.

- Επιλέξτε την επιθυμητή ισχύ.

- Θέστε σε λειτουργία την συσκευή, πιέζοντας τον διακόπτη λειτουργίας/παύσης.

Ηλεκτρονικός Έλεγχος ταχύτητας:

- Μπορείτε να ελέγξετε την ταχύτητα της συσκευής, στρέφοντας απλώς τον διακόπτη ελέγχου της ταχύτητας (A). Αυτή η λειτουργία είναι πολύ χρήσιμη γιατί σας επιτρέπει να προσαρμόζετε την ταχύτητα της συσκευής στο είδος της εργασίας που θέλετε να πραγματοποιήσετε.

Μόλις σταματήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή:

- Σταματήστε την συσκευή, στρέφοντας τον διακόπτη λειτουργίας/παύσης.

- Βγάλετε το σίδερο από την πρίζα λήψης ρεύματος.

- Καθαρίστε την συσκευή.

Αξεσουάρ:

Αξεσουάρ βραχίονα (Σχ. 2):

Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για την παρασκευή σαλτσών, για σούπες, μαγιονέζα, πολτούς, χυλούς για μωρά, για χτύπημα πάγου…

- Συνδέστε την ράβδο στο κορμό του κινητήρα στρέφοντάς την προς την κατεύθυνση που δείχνει το βέλος (Σχ. 2A).

- Εισάγετε στην κανάτα τα τρόφιμα και ενεργοποιήστε την συσκευή.

- Αποσυνδέστε την ράβδο στρέφοντάς την προς την αντίθετη κατεύθυνση από του βέλους και βγάλτε την για τον μεταγενέστερο καθαρισμό της.

Εξάρτημα κόπτη (Σχ. 3):

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για την κοπή λαχανικών ή κρέατος...

- Βάλτε τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε στο ποτήρι κόπτη με τις λεπίδες και τοποθετήστε το καπάκι μέχρι να εφαρμόσει (Σχ. 3A).

- Ενώστε το μειωτήρα στο σώμα του μοτέρ στρέφοντάς το προς την κατεύθυνση που υποδεικνύει το βέλος. (Σχ. 3B).

- Εφαρμόστε το σύνολο στο καπάκι και θέστε σε λειτουργία την συσκευή (Προσοχή: μην θέσετε σε λειτουργία την συσκευή αν όλο το σύνολο δεν είναι σωστά τοποθετημένο και συνδεδεμένο) (Σχ. 3C).

- Σταματήστε την συσκευή όταν το τρόφιμο έχει την επιθυμητή υφή.

- Αποσυνδέστε το σύνολο από το καπάκι και αφαιρέστε τον μειωτήρα (Σχ. 3D).

Εξάρτημα ανάμιξης (Σχ. 4):

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για να κάνετε σαντιγί, να χτυπήσετε ασπράδια...

- Εισάγετε το εξάρτημα ανάμιξης στην διάταξη μειωτήρα (Σχ. 4A) Ενώστε αυτό το σύνολο στον κορμό του κινητήρα στρέφοντάς το προς την κατεύθυνση που δείχνει το βέλος (Σχ. 4B).

- Σε ένα πλατύ δοχείο τοποθετήστε τα τρόφιμα και θέστε σε λειτουργία την συσκευή. Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα είναι προτιμότερο να στρέψετε τον αναμίκτη προς την κατεύθυνση των ωροδεικτών.

- Αφαιρέστε το εξάρτημα του αναμίκτη, ελευθερώστε τον μειωτήρα. (Σχ. 4C)

- Σημείωση1: Να μην χρησιμοποιείτε υψηλές ταχύτητες με τοποθετημένο αυτό το εξάρτημα γιατί μπορεί να προκαλέσει ζημιές στο βραχίονα (φυγοκέντριση των συρμάτων του).

- Σημείωση 2: Για να ελευθερώστε τον αναμίκτη (F) από τον μειωτήρα (G), τραβήξτε το δαχτυλίδι του αναμίκτη.

Θερμική διάταξη ασφαλείας:

- Η συσκευή διαθέτει έναν θερμικό μηχανισμό ασφαλείας που προστατεύει την συσκευή από οποιαδήποτε υπερθέρμανση.

- Αν η συσκευή αποσυνδεθεί από μόνη της και δεν συνδεθεί εκ νέου, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό κύκλωμα και περιμένετε περίπου 15 λεπτά μέχρι να την συνδέσετε ξανά. Αν εξακολουθεί να μην λειτουργεί, συμβουλευτείτε κάποια από τις εξουσιοδοτημένες υπηρεσίες τεχνικές εξυπηρέτησης.

Καθαρισμός

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό κύκλωμα και αφήστε την να κρυώσει πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού.

- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό πανί εμποτισμένο με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και ύστερα στεγνώστε τη.

- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή προϊόντα με όξινο ή βασικό ph όπως η αλισίβα ή προϊόντα λείανσης για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, και μην την τοποθετείτε κάτω από τη βρύση.

- Κατά την διαδικασία καθαρισμού θα πρέπει να προσέχετε ιδιαιτέρως τις λεπίδες διότι είναι πολύ μυτερές.

- Συνιστάται ο τακτικός καθαρισμός της συσκευής και η απομάκρυνση όλων των τροφικών υπολειμμάτων.

- Εάν δεν διατηρείτε την συσκευή καθαρή, η επιφάνειά της μπορεί να αλλοιωθεί και να επηρεάσει με αρνητικό

τρόπο την διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνες καταστάσεις.

Τα παρακάτω τμήματα είναι κατάλληλα για τον καθαρισμό τους σε ζεστό σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα ήπιο πρόγραμμα πλύσης):

- Κανάτα
- Αναδευτήρας
- Αναμίκτης

- Η θέση αποστράγγισης/στεγνώματος των συστατικών μερών που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στο νεροχύτη θα πρέπει να επιτρέπουν την εύκολη αποστράγγιση του νερού (Σχ.5).

Δυσλειτουργίες και επισκευή

- Σε περίπτωση βλάβης μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης. Μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε ή να την επισκευάσετε γιατί είναι επικίνδυνο.

- Αν υπάρχει πρόβλημα με την σύνδεση του ηλεκτρικού κυκλώματος θα πρέπει να την αντικαταστήσετε και να συνεχίσετε όπως σε περίπτωση βλάβης.

Για προϊόντα την Ευρωπαϊκής Ένωσης ή/ και σε περίπτωση που κάτι τέτοιο απαιτεί η νομοθεσία στην χώρα προέλευσής σας:

Οικολογία και δυνατότητα ανακύκλωσης του προϊόντος

- Τα υλικά που αποτελούν τη συσκευασία αυτής της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής, εντάσσονται σε ένα σύστημα συλλογής, διαλογής και ανακύκλωσής τους.

- Το προϊόν είναι απαλλαγμένο από συγκεντρώσεις συστατικών που μπορεί να θεωρηθούν βλαβερά για το περιβάλλον.

Αυτό το σύμβολο σημαίνει πως εάν επιθυμείτε να πετάξετε το προϊόν μετά το πέρας ζωής του, θα πρέπει να το κάνετε με τον ενδεδειγμένο τρόπο μέσω ενός φορέα διαχείρισης αποβλήτων, εξουσιοδοτημένο για την επιλεκτική συλλογή Αποβλήτων Ηλεκτρικών και Ηλεκτρονικών Συσκευών (ΑΗΗΣ).

Η παρούσα συσκευή πληροί την Οδηγία 2006/95/ΕΟΚ Χαμηλής Τάσης και την Οδηγία 2004/108/ΕΟΚ Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας.

Ετοιμασία της τροφής					
Συνταγή	**Συνιστώμενο εξάρτημα**	**Ταχύτητα**	**Ποσότητα**	**Ετοιμασία**	**Χρόνος**
Σάλτσα μαγιονέζα		2	250 ml	Βάλτε 1 αυγό στην κανάτα, αλάτι, λίγες σταγόνες ξύδι ή λεμόνι, γεμίστε με λάδι μέχρι το ενδεικνυόμενο σημείο και βάλτε μπρος τη συσκευή, χωρίς να την κινήσετε, μέχρι να δέσει το λάδι.	35 δ
Χτύπημα φρούτων		8	-------	Προσθέστε τα φρούτα και δουλέψτε πάνω τους μέχρι που να πετύχετε να γίνουν ομοιογενή	-------
Σάλτσα μπεσαμέλ		4	600 ml	Διαλύουμε 30 γρ. βουτύρου σε μια κατσαρόλα σε σιγανή φωτιά, προσθέτουμε 100 γρ. αλεύρι και 30 γρ. κρεμμύδια σοταρισμένα (ψιλοκομμένα με τον θρυμματιστή) και προσθέτουμε 500 ml γάλα	15 δ
Χτύπημα πάγου		10	4/6 παγάκια	Βάζουμε τα παγάκια στην κανάτα και τα χτυπάμε, ασκώντας πίεση πάνω σε κάθε ένα εξ αυτών	15 δ
Χτύπημα για κρέμα γάλακτος		2-4	250 ml	Ρίξτε την κρέμα γάλακτος πολύ κρύα (0 έως 5ºC) σε ένα δοχείο και δουλέψτε με το μίξερ κάνοντας δεξιόστροφες κινήσεις. Συνίσταται η ελάχιστη ταχύτητα κι όταν αρχίσει να έχει πολτώδη σύσταση, τότε περάστε στην 2η. Προσέχετε, γιατί αν περάσει ο σωστός χρόνος, τότε η κρέμα γάλακτος θα μετατραπεί σε βούτυρο.	2 λεπτά
Χτύπημα ασπραδιού αυγών		2	5 ασπράδια	Ρίχνουμε τα ασπράδια σε ένα σκεύος και τα χτυπούμε με το μίξερ κάνοντας κάθετες κινήσεις, μέχρι που να χτυπηθούν	1,5 λεπτά
Πουρέ πατατών		10	400 γρ.	Μπορούν να τεμαχιστούν ενεργώντας απευθείας πάνω στην τροφή που είναι στην ίδια κατσαρόλα	30 δ

Ετοιμασία της τροφής					
Συνταγή	**Συνιστώμενο εξάρτημα**	**Ταχύτητα**	**Ποσότητα**	**Ετοιμασία**	**Χρόνος**
Χυλός τροφής μωρών		10	300 γρ.	Κόβετε σε φέτες και βάζετε σε ένα σκεύος, 100 γρ. μήλου, 100 γρ. μπανάνας, 50 γρ. μπισκότα και τον χυμό ενός πορτοκαλιού	25 δ
Τριμμένο ψωμί		10	50 γρ.	Κόβετε σε φέτες το ξερό ψωμί, πριν να το βάλετε στο βάζο και χτυπάτε μέχρι να έχει την επιθυμητή υφή	1,5 λεπτά
Τριμμένο τυρί		10	200 γρ	Κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	30 – 50 δ
Κοπή καρότων		10	300 γρ	Καθαρίζετε τον φλοιό και κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	30 δ
Κοπή ξηρών καρπών		10	300 γρ	Βγάζετε τον φλοιό και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	30 δ
Χτύπημα βραστού αυγού		10	5 αυγού	Κόβετε σε τέσσερα μέρη και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	10 δ
Κιμάς (ωμός ή βραστός)		10	300 γρ	Προηγούμενα κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	30 δ
Χτύπημα κρέατος		10	40 γρ	Προηγούμενα κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	3 δ
Χτύπημα ζαμπόν σεράνο		10	60 γρ	Προηγούμενα κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	3 δ

Bapi 7.0 Inox
Bapi 7.0 Plus Inox

Уважаемые покупатели!

Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на блендере марки TAURUS для домашнего использования.

Применение передовых технологий, современный дизайн, функциональность, а также соблюдение строгих требований к качеству гарантируют вам продолжительную эксплуатацию прибора.

Описание

A Регулировка скорости
B Кнопка ПУСК
C Корпус мотора
D Лопаточка
E Редуктор (*)
F Насадка-венчик для взбивания (*)
G Мерный стаканчик

(*) Имеется в наличии только в модели Bapi 7.0 Plus Inox

Если вы не обнаружили указанных выше аксессуаров, вы можете приобрести их отдельно в авторизированном сервисном центре TAURUS.

Рекомендации и меры безопасности

- Перед тем как пользоваться блендером, внимательно прочтите данную инструкцию и сохраняйте ее в течение всего срока жизни прибора. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.

- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе «Чистка и уход».

Рекомендации по установке

- Рабочее место должно быть чистым и хорошо освещенным. Неаккуратное, плохо освещенное рабочее место чаще становится причиной несчастных случаев.

Рекомендации по электробезопасности

- Не разрешается использовать прибор в случае повреждения шнура или вилки электропитания.

- Перед подключением прибора к электрической сети проверьте, что напряжение в ней соответствует напряжению, указанному на корпусе.

- Проверьте, что розетка имеет надежное заземление и рассчитана не менее чем на 10А.

- Вилка электропитания должна соответствовать стандарту розеток, который используется в вашем регионе. Не рекомендуется использовать адаптеры и изменять штыковой контакт.

- Не используйте и не храните прибор на улице.

- Если вы заметили какие-либо повреждения корпуса прибора или

неполадки в его работе, немедленно отключите прибор от сети электропитания во избежание удара электрическим током.

- Не разрешается включать прибор, если на нем имеются видимые следы повреждений или утечки.

- Не включайте прибор мокрыми руками или если вы стоите на полу босиком.

- Возьмитесь рукой за вилку и аккуратно выньте ее, придерживая розетку другой рукой. Не поднимайте и не перемещайте прибор за шнур электропитания.

- Не закручивайте шнур электропитания на прибор.

- Не трогайте вилку электропитания мокрыми руками.

Рекомендации по личной безопасности

- Убедитесь в том, что прибор не может случайно включиться в то время, когда вы отвлеклись; это может быть опасно.

- Не трогайте подвижные части прибора, когда он включен.

- Некоторые поверхности прибора могут нагреваться во время работы. Будьте осторожны.

Рекомендации по безопасности для жизни и здоровья

- Перед подключением проверьте, что шнур электропитания полностью расправлен.

- Не используйте прибор, если его аксессуары и расходные материалы не присоединены должным образом.

- Не включайте блендер вхолостую (без продуктов).

- Не включайте блендер с пустым кувшином.

- Не используйте прибор, если у него неисправна кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.

- Не форсируйте рабочую мощность прибора.

- Соблюдайте отметку максимального уровня MAX (Рис. 1).

- При добавлении горячей жидкости ее объем не должен превышать половину емкости кувшина. Если в кувшин налита горячая жидкость, используйте прибор на минимальной скорости.

- Выключите блендер из розетки. Дождитесь, пока он полностью остынет, прежде чем приступить к чистке.

- Выключите прибор, прежде чем приступить к замене какой-либо детали.

- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Не разрешается использовать его в промышленных или коммерческих целях.

- Не позволяйте лицам, не знакомым с принципами работы блендера, недееспособным людям и детям самостоятельно пользоваться прибором.

- Данный прибор – не игрушка. Не оставляйте его без присмотра в местах, доступных для детей.

- Храните прибор в местах, недоступных для детей и / или недееспособных лиц.

- Проверьте, что в приборе нет сломанных частей или видимых следов повреждений и все его аксессуары правильно установлены. Убедитесь в том, что ничто не мешает правильной работе прибора.

- Режущие детали должны быть чистыми и хорошо заточенными.
- Продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 1 минуту или цикл общей длительностью 5 минут, причем в последнем случае необходимо останавливать прибор между циклами минимум на одну минуту.

- В качестве рекомендации в конце инструкции приведена таблица с рецептами, в которой указано соотношение между количеством перерабатываемых продуктов и временем работы прибора.

- Не используйте прибор на частях тела людей или животных.
- Будьте особенно аккуратны во время сборки и разборки прибора, поскольку ножи остро заточены; выполняйте эти действия осторожно и избегайте прямого контакта с лезвиями.

Техническое обслуживание

- Техническое обслуживание прибора должно осуществляться специалистами. При необходимости замены расходных материалов / запасных частей убедитесь в их подлинности.

- Любое несоответствующее использование прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождают производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимают ответственность с изготовителя.

Инструкция по эксплуатации

Перед первым использованием

- Убедитесь в том, что вы полностью распаковали прибор.
- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе «Чистка и уход».

Эксплуатация

- Полностью размотайте шнур электропитания.
- Подключите прибор к электрической сети.
- Выберите необходимую мощность.
- Включите прибор, нажав на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Приступите к переработке продуктов питания.

Электронный контроль скоростей

- При помощи переключателя скоростей можно плавно регулировать скорость (A). Эта функция очень удобна, т.к. позволяет увеличивать/уменьшать скорость постепенно, а не рывками, что способствует достижению наилучших результатов во время работы с прибором.

После каждого использования

- Выключите прибор с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Вымойте блендер.

Съемные насадки

Насадка-блендер (Рис. 2)

- Данная насадка служит для приготовления соусов, супов, майонеза, коктейлей, детского питания, а также для колки льда.

- Присоедините насадку-блендер к моторному корпусу прибора, повернув ее в направлении, указанном стрелкой (Рис. 2A).

- Поместите продукты в кувшин и включите прибор.

- Снимите насадку-венчик, повернув ее в противоположном направлении, и извлеките из прибора для последующей очистки.

Универсальный измельчитель (рис. 3)

- С помощью данной насадки можно измельчать любые продукты, например, мясо, овощи и т.д.

- Поместите продукты, которые требуется измельчить, в кувшин, предварительно установив в него нож-измельчитель. Закройте кувшин крышкой и проверьте, что она установлена правильно (Рис. 3A).

- Присоедините редуктор к моторному корпусу, повернув его в направлении, указанном стрелкой (Рис. 3B).

- Установите редуктор с моторной частью корпуса в соответствующие пазы в верхней части крышки кувшина и включите прибор. (Важно: не включайте блендер, если редуктор или моторная часть корпуса неплотно закреплены (рис. 3C).

- Обработав продукт до необходимой кондиции, отпустите кнопку ПУСК.

- Отсоедините редуктор с моторным блоком от крышки кувшина. Для того чтобы отсоединить редуктор от моторного блока, нажмите на кнопку замены аксессуаров (рис.3D).

Насадка-венчик для взбивания (рис. 4)

- Установив насадку-венчик, можно использовать блендер как обычный ручной миксер: для взбивания яиц, приготовления кремов и т.д.

- Вставьте насадку-венчик в редуктор (Рис. 4A). Присоедините конструкцию к моторному корпусу прибора, повернув ее в направлении, указанном стрелкой (Рис. 4B).

- Поместите продукты, которые требуется взбить, в посуду с высокими краями и включите прибор. Для достижения наилучшего результата рекомендуется поворачивать его по часовой стрелке.

- Снимите насадку-венчик и редуктор (Рис. 4C).

- Внимание! Венчик не предназначен для того, чтобы использоваться на большой скорости. Включайте его на скорости не выше.

- Внимание! Для того чтобы отсоединить насадку-венчик (F) от редуктора (G), потяните за кольцо.

Термопредохранитель

- Прибор оснащен специальным термопредохранителем для защиты от перегрева.

- Если прибор отключился автоматически, извлеките вилку из розетки и подождите 15 минут, прежде чем снова включить

прибор. Если после этого прибор не включается, обратитесь в авторизированный сервисный центр TAURUS.

Чистка и уход

- Выключите прибор из розетки и дождитесь, пока он полностью остынет, прежде чем приступить к чистке.

- Протрите корпус прибора влажной тряпочкой с небольшим количеством моющего средства и затем тщательно просушите.

- Не используйте растворители, окисляющие, хлорные или абразивные вещества для чистки прибора.

- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другую жидкость, не помещайте его под кран с водой.

- Во время чистки прибора необходимо соблюдать осторожность при обращении с острыми насадками-ножами.

- Рекомендуется регулярно очищать прибор и тщательно удалять все остатки пищи.

- Настоятельно рекомендуем мыть блендер после каждого использования. Если прибор будет храниться в грязном виде, он начнет не только терять внешний вид – это может также негативно отразиться на его работе и даже привести к несчастному случаю.

Следующие детали прибора можно мыть в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине (используя программу деликатного мытья):

- мерный стаканчик
- лопаточка
- насадка-венчик для взбивания

- Положение стекание/сушка частей блендера при мытье в посудомоечной машине или в раковине обеспечит легкое удаление влаги (Рис. 5).

Неисправности и способы их устранения

- Если вы заметили неисправности в работе прибора, обратитесь в авторизированный сервисный центр.

- В случае повреждения электрошнура не пытайтесь заменить его самостоятельно, обратитесь в авторизированный сервисный центр.

Для продуктов, изготавливаемых в Европейском союзе, и/ или в тех случаях, когда в стране производства имеются соответствующие нормативы.

Защита окружающей среды и вторичная переработка продукта

- В соответствии с требованиями по охране окружающей среды, упаковка изготовлена из материалов, предназначенных для вторичной переработки. Если вы захотите ее выбросить, то можете воспользоваться специальными контейнерами для каждого типа материала.

- Ни сам прибор, ни его упаковка не содержат веществ, представляющих опасность для окружающей среды.

Данный символ означает, что по окончании полезной жизни прибора следует передать его в пункт приема отслуживших электрических и электронных приборов (RAEE) или в руки представителя соответствующей организации.

Прибор изготовлен в соответствии с требованиями Директивы 2006/95/EC о низком напряжении и Директивы 2004/108/EC об электромагнитной совместимости электрических приборов.

Приготовление кулинарных блюд					
Рецепт	**Рекомендуемая насадка**	**Скорость**	**Количество**	**Приготовление**	**Время**
Майонез		2	250 мл	Положить в чашу 1 яйцо, добавить соль, несколько капель уксуса или лимонного сока, налить масло до отметки и включить прибор, не двигая его, пока масса не станет однородной.	35 с
Фруктовые коктейли		8	-------	Положить в чашу фрукты и обработать, пока они не превратятся в однородную массу.	-------
Соус бешамель		4	600 мл	Растопить в кастрюле 30 г сливочного масла, добавить 100 г муки и 30 г обжаренного лука (измельченного), понемногу залить 500 мл молока	15 с
Колка льда		10	4/6 кубиков	Поместите кубики в чашу и обработайте, слегка нажимая на каждый из них.	15 с
Взбитые сливки		2-4	250 мл	Залить холодные сливки (0-5ºC) в подходящую посуду и взбить миксером, перемещая его по часовой стрелке. Рекомендуется сначала выбрать минимальную скорость, а когда сливки начнут загустевать, переключить на 2-ю. Будьте осторожны: в случае превышения времени взбивания сливки превратятся в масло.	2 мин
Взбитые белки		2	5 белков	Поместить белки в подходящую посуду и взбить миксером, перемещая его по вертикали.	1,5 мин
Картофельное пюре		10	400 г	Для измельчения картофеля можно обработать его непосредственно в кастрюле.	30 с
Каша из фруктов		10	300 г	Измельчить и поместить в подходящую посуду 100 г яблок, 100 г бананов, 50 г печенья и сок одного апельсина.	25 с
Панировочные сухари		10	50 г	Нарезать кусками сухой хлеб, прежде чем поместить его в стакан, и перемолоть до достижения нужной текстуры.	1,5 мин

Приготовление кулинарных блюд					
Рецепт	**Рекомендуемая насадка**	**Скорость**	**Количество**	**Приготовление**	**Время**
Тертый сыр		10	200 г	Нарезать кубиками по 1 см и измельчить до достижения нужной текстуры.	30 – 50 с
Тертая морковь		10	300 г	Почистить морковь, нарезать кусочками по 1 см и измельчить до достижения нужной текстуры.	30 с
Измельченные орехи		10	300 г	Снять кожуру и измельчить до достижения нужной текстуры.	30 с
Рубленое яйцо		10	5 яиц	Разрезать на 4 части и измельчить до достижения нужной текстуры.	10 с
Фарш (из сырого или вареного мяса)		10	300 г	Порубить мясо кубиками по 1 см. Измельчить до достижения нужной текстуры..	30 с
Фарш		10	40 г	Порубить мясо кубиками по 1 см. Измельчить до достижения нужной текстуры..	3 с
Мелко нарезанный хамон «Серрано»		10	60 г	Порубить мясо кубиками по 1 см. Измельчить до достижения нужной текстуры..	3 с

Bapi 7.0 Inox
Bapi 7.0 Plus Inox

Stimate client,

Va multumim ca ati ales un produs electrocasnic marca TAURUS. Designul, performantele si tehnologia acestui aparat, cat si controalele stricte in ceea ce priveste calitatea in timpul procesului de fabricatie, va vor furniza satisfactii depline pentru multi ani.

Descrierea

A Buton Regulator de Viteză
B Buton pornire / oprire
C Corp motor
D Picior
E Element reductor (*)
F Tel (*)
G Cană

(*) Disponibil doar cu modelul Bapi 7.0 Plus Inox

În cazul în care modelul aparatului dvs. nu dispune de accesoriile descrise mai sus, le puteți cumpăra de-asemenea în mod separat de la Serviciile de Asistență Tehnică.

Sfaturi si avertizări privind siguranț

- Cititi cu atentie acest manual de instructiuni înainte de a pune aparatul în functiune si păstrati-l pentru consulte ulterioare. Necitirea şi nerespectarea acestor instrucțiuni pot avea ca rezultat un accident.

- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăța părțile care intră în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din secțiunea privind curățarea.

Zona de utilizare sau de lucru:
- Mențineți curată zona de lucru şi asigurați o bună iluminare. Zonele neîngrijite şi întunecoase facilitează accidentele.

Siguranța referitoare la componentele electrice:
- Nu utilizați aparatul dacă ştecărul sau cablul electric sunt deteriorate.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici coincide cu tensiunea rețelei.
- A se conecta aparatul la o priză de curent care să poată furniza minim 10 amperi.
- Ştecărul aparatului trebuie să coincidă cu priza. Nu modificați niciodată ştecărul. Nu folosiți adaptor pentru ştecăr.
- Nu utilizați şi nu țineți aparatul în aer liber.
- Dacă una din carcasele aparatului se deteriorează, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică pentru a evita posibilitatea unei electrocutări.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta a căzut, dacă prezintă semne vizibile de daune sau dacă există o scăpare.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile sau picioarele umede şi nu-l folosiți atunci când sunteți descălțat.

- Nu folosiți niciodată cablul electric pentru a ridica, transporta sau scoate din priză aparatul.
- Nu înfășurați cablul electric de conectare în jurul aparatului.
- Nu atingeți ştecărul cu mâinile ude.

Siguranța personală:
- Luați măsurile necesare pentru a evita pornirea nedorită a aparatului.
- Nu atingeți părțile mobile ale aparatului în timp de funcționează.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul funcționează.

Utilizare şi îngrijire:
- Înaintea fiecărei utilizări, desfășurați în mod complet cablul electric al aparatului.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile şi filtrele sale nu sunt cuplate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul în gol, adică fără încărcătură.
- Nu utilizați aparatul cu cana goală.
- Nu utilizați aparatul dacă dispozitivul de pornire / oprire nu funcționează.
- Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.
- Respectați indicația nivelului MAXIM (Fig. 1)
- Nu adăugați o cantitate de lichid cald peste jumătate din capacitatea cănii şi, în cazul în care se află lichid cald în interiorul cănii, utilizați doar viteza mai mică.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu-l mai folosiți şi înainte de a efectua orice operațiune de curățare.
Deconectați aparatul de la rețea înainte de a înlocui orice accesoriu.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului domestic şi nu celui profesional sau industrial.
Nu permiteți utilizarea acestuia de către persoane care nu sunt obişnuite cu acest tip de produse, persoane handicapate sau copii. Copiii trebuie supravegheați pentru a garanta că nu se joacă cu acest aparat.
- Nu lăsați acest aparat la îndemâna copiilor şi/sau persoanelor handicapate.
- Verificați ca părțile mobile să nu fie dezaliniate sau blocate, ca piesele să nu fie stricate sau să prezinte simptome care ar putea afecta buna funcționare a aparatului.
- Mențineți componentele de tăiere ascuțite şi curate.
Nu utilizați aparatul pe o durată mai mare de un minut consecutiv sau realizând cicluri mai mari de 5 minute, în acest caz respectați întotdeauna pauza de cel puțin 1 minut între cicluri.
Nu se recomandă în niciun caz menținerea aparatului în stare de funcționare o perioadă mai lungă de timp decât cea necesară.
- Cu rol orientativ, se prezintă în tabelul anexat o serie de rețete care includ cantități de alimente ce urmează a fi procesate şi timpul de funcționare a aparatului.
- Nu utilizați aparatul pe corpul vreunei persoane sau vreunui animal.
- Fiți precauți în timpul operațiunilor de montare şi demontare a accesoriilor deoarece cuțitele sunt ascuțite şi

evitați contactul direct cu marginile ascuțite ale acestora.

Service:
- Asigurați-vă că serviciul de asistență a aparatului este realizat de personal specializat şi că, în cazul în care sunt necesare consumabile/reîncărcabile, acestea să fie originale.
- Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instructiunile de folosire, anulează garantia si responsabilitatea fabricantului.

Mod de utilizare

Observații înainte de utilizare:
- Asigurați-vă că s-a retras tot materialul de ambalaj al produsului.
- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăța părțile care intră în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din secțiunea privind curățarea.

Utilizare:
- Desfăşurați complet cablul înainte de a porni aparatul.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le procesați.
- Selecționați puterea dorită.
- Puneți aparatul în funcțiune, acționând butonul pornire / oprire.

Controlul electronic al vitezei:
- Puterea aparatului se poate controla doar prin folosirea butonului de control al puterii (A). Această funcție este foarte utilă deoarece permite adaptarea puterii aparatului în funcție de lucrul pe care doriți să-l realizați.

Odată încheiată utilizarea aparatului:
- Opriți aparatul apăsând butonul de pornire/oprire.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Curățați aparatul.

Accessories:

Accesoriu blender (Fig. 2):
Acest accesoriu foloseşte la prepararea de sosuri, supe, maioneză, frişcă, mâncare pentru bebeluşi, zdrobire gheață…
- Cuplați accesoriul blender la corpul motor rotindu-l în sensul indicat de săgeată (Fig. 2A).
- Introduceți în vas alimentele și puneți aparatul în funcțiune.
- Decuplați accesoriul blender rotindu-l în sensul opus săgeții și extrăgându-l pentru curățarea sa ulterioară.

Accesoriu pentru tocat (Fig. 3).:
- Acest accesoriu se foloseşte pentru a toca legume sau carne...
- Introduceți alimentele pe care doriți să le prelucrați în vasul de tocat cu lamele situate înăuntru şi ataşați capacul până când va rămâne fixat (Fig. 3A).
- Ataşați elementul reductor la blocul motor răsucindu-l în sensul indicat de săgeată. (Fig.3B).

- Ataşaţi ansamblul format la capac şi porniţi aparatul (Atenţie: nu porniţi aparatul dacă tot ansamblul nu este aşezat şi fixat aşa cum trebuie (Fig. 3C).
- Opriţi aparatul atunci când alimentul va dobândi textura dorită.
- Separaţi ansamblul de capac şi eliberaţi elementul reductor (Fig. 3D)

Accesoriu Tel (Fig. 4):
- Acest accesoriu se foloseşte pentru a bate frişcă, albuşuri...
- Introduceţi telul în grupul reductor (Fig. 4A). Uniţi acest ansamblu la corpul motor rotindu-l în sensul indicat de săgeată (Fig. 4B).
- Aşezaţi alimentele într-un vas amplu şi porniţi aparatul. Pentru un rezultat optim telul trebuie mişcat în sens orar.
- Detaşaţi telul şi eliberaţi elementul reductor. (Fig. 4C)
- Notă 1: Când acest accesoriu este ataşat, aparatul nu trebuie folosit la vitezele superioare deoarece ar deteriora telul (centrifugare a sârmelor).
- Notă 2: Pentru eliberarea telului (F) din elementul reductor (G), trageţi de inelul telului.

Protector termic de siguranţă:
- Aparatul dispune de un dispozitiv termic de siguranţă care protejează aparatul de orice supraîncălzire.
- Dacă aparatul se opreşte singur şi nu porneşte din nou, scoateţi-l din priză şi aşteptaţi 15 minute înainte de a-l conecta din nou. Dacă în continuare nu funcţionează, apelaţi la un serviciu de asistenţă tehnică autorizat.

Curăţirea
- Scoateţi aparatul din priză şi lăsaţi-l să se răcească înainte de a iniţia orice operaţiune de curăţare.
- Curăţaţi aparatul cu un prosop umed impregnat cu câteva picături de detergent şi apoi ştergeţi-l.
- Nu utilizaţi dizolvanţi, produse cu un factor ph acid sau bazic precum leşia, sau produse abrazive pentru a curăţa aparatul.
- Nu cufundaţi aparatul în apă sau alt lichid şi nu-l puneţi sub jet de apă.
- În timpul procesului de curăţare trebuie avută multă grijă cu cuţitele pentru că sunt foarte ascuţite.
- Se recomandă curăţarea periodică a aparatului şi eliminarea tuturor resturilor de alimente.
- Dacă acest aparat nu se menţine în bune condiţii de curăţenie, suprafaţa acestuia se poate degrada şi poate afecta durata de viaţă a aparatului într-un mod iexorabil precum conduce la o situaţie periculoasă.
- Următoarele piese pot fi curăţate în apă caldă cu săpun sau în spălătorul de vase (utilizând un program uşor de spălare):
  - Cană
  - Picior
  - Tel

- Poziţia de scurgere/uscare ale pieselor lavabile în maşina de spălat vase sau chiuvetă trebuie să permită scurgerea apei cu uşurinţă (Fig. 5).

Anomalii si reparatii
- In cazul aparitiei unor anomalii la cablul de alimentare, nu incercati sa schimbati cablul, ar putea fi periculos. Duceti aparatul la un service autorizat.
- Dacă conexiunea la rețeaua electrică este deteriorată, trebuie înlocuită şi trebuie procedat ca în cazul unei avarii.

Pentru produsele provenite din Uniunea Europeană şi/sau în cazul în care acest lucru este solicitat de reglementările din țara de origine:

Caracterul ecologic şi reciclabil al produsului
- Materialele care alcătuiesc ambalajul acestui aparat sunt integrate într-un sistem de colectare, clasificare şi reciclare.
Dacă doriți să vă debarasați de ele, puteți utiliza containerele publice prevăzute pentru fiecare tip de material in parte.
- Produsul nu conține concentrații de substanțe care pot fi considerate dăunătoare pentru mediul înconjurător.

Acest simbol semnalează că, dacă doriți să vă debarasați de acest produs odată încheiată durata sa de viață, trebuie să îl predați, cu ajutorul mijloacelor adecvate, unui colector de deşeurile de echipamente electrice şi electronice (DEEE).

Acest aparat respectă Directiva 2006/95/EEC privind echipamentul de Joasă Tensiune şi directiva 2004/108/EEC privind Compatibilitatea Electromagnetică.

Prepararea de alimente					
Rețetă	**Accesoriu recomandat**	**Viteză**	**Cantitate**	**Preparare**	**Timp**
Sos de maioneză		2	250 ml	Puneți oul în cană, sare, o picătură de oțet sau lămâie, umpleți cu ulei până la partea indicată și puneți aparatul în funcțiune fără să-l mișcați până ce uleiul se leagă	35 s
Mix de fructe		8	-------	Adăugați fructele și acționați asupra alimentelor până ce obțineți omogenitatea dorită	-------
Sos bechamel		4	600 ml	Topiți 30 gr. de unt într-o caserolă la foc mic, adăugați 100 gr. de făină și 30 gr. de ceapă ușor prăjită (tocată anterior cu tocătorul) și continuați să adăugați cele 500 ml de lapte	15 s
Spargere gheață		10	4/6 cuburi gheață	Introduceți cuburile în cană și spargeți presând pe unul din ele	15 s
Frișcă		2-4	250 ml	Turnați smântâna lichidă, răcită bine (0 - 5ºC) într-un recipient și acționați cu blenderul rotind în sensul acelor de ceasornic. Se recomandă viteza minimă, iar atunci când începe să capete consistență treceți la a 2ª. Aveți grijă deoarece după mai mult timp smântâna se transformă în unt	2 min
Albuș bătut		2	5 albușuri	Turnați albușurile într-un recipient și bateți cu telul mișcând vertical până se leagă	1,5 min
Piure de cartofi		10	400 g	Se poate coji acționând direct asupra alimentului aflat în aceeași caserolă	30 s

Prepararea de alimente					
Rețetă	**Accesoriu recomandat**	**Viteză**	**Cantitate**	**Preparare**	**Timp**
Piure copii		10	300 g	Cojiți și puneți în recipient 100 gr. de măr, 100 gr. de banană, 50 gr. de biscuite și zeama unei portocale	25 s
Pesmet		10	50 g	Rupeți pâinea uscată înainte de a o pune în vas și striviți până obțineți textura dorită	1,5 min
Brânză mărunțită		10	200 g	Tăiați în cubulețe de 1 cm și striviți până obțineți textura dorită	30 – 50 s
Morcov mărunțit		10	300 g	Răzuiți coaja, tăiați în cubulețe de 1 cm. și mărunțiți până obțineți textura dorită	30 s
Mărunțire fructe uscate		10	300 g	Îndepărtați coaja și mărunțiți până obțineți textura dorită	30 s
Mărunțire ou tare		10	5 ouă	Tăiați în patru și mărunțiți până obțineți textura dorită	10 s
Carne tocată (crudă sau gătită)		10	300 g	Tăiați în cubulețe de 1 cm și striviți până obțineți textura dorită	30 s
Mărunțire carne		10	40 g	Tăiați în cubulețe de 1 cm și striviți până obțineți textura dorită	3 s
Mărunțire șuncă țărănească		10	60 g	Tăiați în cubulețe de 1 cm și striviți până obțineți textura dorită	3 s

Bapi 7.0 Inox
Bapi 7.0 Plus Inox

Уважаеми клиенти:

Благодарим Ви, че закупихте електроуред с марката TAURUS.
Неговата технология, дизайн и функционалност, наред с факта, че надвишава и най-стриктните норми за качество, ще Ви доставят пълно удовлетворение за дълго време.

Основни части

A Бутон за регулиране на скоростта
B Пулс бутон
C Тяло на мотора
D Бъркалка
E Редуктор (*)
F Приставка за разбиване на пяна (*)
G Кана

(*) Само при модела Bapi 7.0 Plus Inox.

Ако Вашият модел уред няма някои от гореописаните приставки, може да ги закупите отделно в Сервизите за техническо обслужване.

Съвети и предупреждения за безопасност

- Прочетете внимателно тази брошура преди да пуснете уреда в действие и я запазете за по-нататъшни справки. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука.

- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел “Почистване”.

Място за ползване или работа:

- Поддържайте работното място чисто и добре осветено. Разхвърляните и тъмни места могат да доведат до злополуки.

Електрическа безопасност:

- Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел.
- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото на табелката с техническите характеристики напрежение съвпада с напрежението на електрическата мрежа.
- Включете уреда в заземен източник на електрически ток, който да издържа най-малко 10 ампера.
- Щепселът на уреда трябва да съвпада с електрическия контакт. Не го модифицирайте. Не използвайте адаптори.
- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито.
- Ако някоя външна част на уреда се счупи, незабавно го изключете от захранващата мрежа за да предотвратите опасността от електроудар. Не използвайте уреда с мокри ръце и крака, нито боси.
- Не използвайте уреда ако е падал, ако има видими повреди или теч.
- Не използвайте уреда в близост до

вани, душове и басейни.

- Никога не го използвайте за повдигане, пренасяне или изключване на уреда.

- Не навивайте електрическия кабел около уреда.

- Не пипайте щепсела за включване в мрежата с влажни ръце.

Лична безопасност:

- Вземете необходимите мерки за да избегнете нежелано включване на електроуреда.

- Не пипайте движещите се части на уреда когато работи.

- Температурата на достъпните повърхности може да бъде висока, когато уредът работи.

Използване и поддръжка:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.

- Не използвайте уреда ако неговите приставки и филтри не са правилно сглобени.

- Не използвайте уреда празен, т.е. без да е зареден.

- Не използвайте уреда с празна кана.

- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.

- Не надвишавайте работният капацитет на уреда.

- Не надвишавайте максималното ниво MAX (Фиг. 1)

- Не наливайте топли течности, ако те надвишават половината от вместимостта на каната. Винаги когато наливате топли течности вътре в каната, използвайте само и единственно най-бавната скорост.

- Изключете уреда от захранващата мрежа, когато не го използвате и преди да го почиствате.

- Изключете уреда от захранващата мрежа, преди да смените която и да е приставка.

- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба.

- Не позволявайте да го използват неопитни лица, инвалиди и деца..

- Този уред не е играчка. Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.

- Съхранявайте уреда далеч от деца и/или инвалиди.

- Проверете дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които могат да повлияят на правилното функциониране на машината.

- Поддържайте инструментите за рязане наострени и чисти.

- Не използвайте уреда последователно в продължение на повече от 1 минута, нито пък в период от 5 минути, в този случай винаги почивката между циклите трябва да е минимум 1 минута.

- В приложената таблица Ви предоставяме поредица от рецепти, в които са посочени количеството необходими продукти и времето на приготовление с уреда.

- Не използвайте уреда върху каквато и да е част от тялото на човек или животно.

- Обърнете специално внимание по време на монтажа и демонтажа на приставките, тъй като ножчетата са наострени; действайте внимателно и избягвайте директния контакт с остриетата.

Сервиз:

- Уверете се, че поддръжката на уреда се осъществява от специализирано лице и винаги използвайте оригинални консумативи и резервни части.

- Неправилното използване на уреда или неспазването на инструкциите за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.

Начин на употреба

Преди употреба на уреда:

- Уверете се, че сте отстранили цялата опаковка от уреда.

- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел “Почистване”.

Употреба:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.

- Включете уреда в електрическата мрежа.

- Работете с продуктите, които желаете да обработите.

- Изберете желаната от Вас мощност.

- Включете уреда, от прекъсвач за включване/изключване.

Електронно регулиране на скоростта:

- Мощността на уреда може лесно да се регулира посредством регулатора за мощност (A). Тази функция е много полезна, тъй като Ви позволява да изберете мощността в зависимост от вида работа, която желаете да извършите.

След употреба на уреда:

- Спрете уреда от бутона за включване/изключване.

- Изключете го от захранващата мрежа.

- Почистете уреда.

Приставки:

Приставка пръчица (Фиг. 2):

- Тази приставка служи за приготвяне на сосове, бульони, майонеза, шейкове, храна за бебета, трушене на лед…

- Поставете бъркалката към уреда и я завъртете в посока на стрелката (Фиг. 2A).

- Поставете продуктите в каната и включете уреда.

- Отстранете бъркалката за да я почистите, като завъртите в посока обратна на стрелката,.

Приставка за кълцане (Фиг. 3):

- Тази приставка служи за накълцване на зеленчуци, месо и др.

- Поставете продуктите, които желаете да обработвате, в чашата за кълцане с ножчета, след което сложете капака и го нагласете добре (Фиг. 3A).

- Закрепете редуктора към корпуса с ел. мотор, завъртайки го в посоката, указана от стрелката (Фиг. 3B).

- Монтирайте това цяло към капака и пуснете уреда в действие (Внимание: не пускайте уреда в действие ако цялото не е правилно поставено и наместено (Фиг. 3C).

- Спрете уреда когато продуктът достигне желаната от Вас текстура.

- Отделете уреда от капака и отстранете редуктора. (Фиг. 3D)

Приставка за разбиване на пяна (Фиг. 4)

- Тази приставка е предназначена за разбиване на сметана, белтъци и др.

- Вкарайте миксера в редуктора (Фиг. 4A). Свържете този комплект с уреда, като го завъртите в посока на стрелката (Фиг. 4B).

- Поставете продуктите в широк съд и включете уреда. За да постигнете оптимални резултати Ви препоръчваме да движите приставката за разбиване в посока на часовниковата стрелка.

- Отстранете приставката и освободете редуктора (Фиг. 4C).

- Забележка 1: Не работете на висока скорост когато тази приставка е поставена, защото това може да я повреди (центрофугиране на телчетата й).

- Забележка 2: За да освободите приставката за разбиване (F) от редуктора (G), дръпнете я за халката й.

Механизъм за автоматично изключване при прегряване:

- Уредът е снабден със защитен механизъм, който го предпазва от всякакъв вид прегряване.

- Ако уредът се изключи автоматично и не се включи повторно, извадете щепсела от ел. контакт, изчакайте около 15 минути и отново го включете. Ако пак не работи, обърнете се към оторизиран сервиз за техническо обслужване.

Почистване

- Изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да се охлади преди да започнете да го почиствате.

- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миещ препарат и после го подсушете.

- За почистването му не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен pH фактор, като белина и абразивни продукти.

- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, нито го поставяйте под крана на чешмата.

- По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са много остри.

- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и да отстранявате остатъците от храна.

- Ако не поддържате уреда чист, повърхността му може да се повреди и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот и да създаде рискова ситуация.

- Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в миялна машина (използвайте ниска програма за миене):

  - Кана
  - Бъркалка
  - Приставка за разбиване на пяна

- Позицията на изцеждане/сушене на частите, които могат да се мият в миялната машина или в мийката трябва да осигурява лесното изтичане на водата (Фиг. 5).

Неизправности и ремонт

- В случай на неизправност, занесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Не се опитвайте да го разглобите или ремонтирате, тъй като това може да се окаже опасно.

- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се подмени. Направете същото както при неизправност.

За продукти от Европейския Съюз и/или в случай, че така го изисква нормативата във Вашата страна:

Опазване на околната среда и възможност за рециклиране на уреда

Материалите, от които се състои опаковката на този електроуред, са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране.

- В продукта няма концентрации на вещества, които могат да се смятат вредни за околната среда.

Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда, след като експлоатационният му живот е изтекъл, трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за преработка на отпадъци, оторизирана за разделно събиране на относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEO).

Този уред отговаря на изискванията на Директива 2006/95/ЕС за ниско напрежение и Директива 2004/108/ЕС за електромагнитна съвместимост.

Приготвяне на продуктите					
Рецепта	**Препоръчителна приставка**	**Скорост**	**Количество**	**Приготовление**	**Време**
Майонезен сос		2	250 мл	Поставете 1 яйце в каната, сол, няколко капки оцет или лимон, добавете олио до обозначеното място и включите уреда без да го движите, докато олиото поеме.	35 сек
Плодови шейкове		8	-------	Поставете плодовете и ги смелете, докато добиете хомогенна маса.	-------
Сос бешамел		4	600 мл	Разтопете на слаб огън 30 гр. масло в тенджера, добавете 100 гр. брашно и 30 гр. запържен лук (предварително нарязан с блендера) и добавете по малко 500 мл. мляко.	15 сек
Смилане на лед		10	4/6 кубчетата	Поставете кубчетата лед в каната и смелете като окажете натиск върху всяко едно от тях.	15 сек
Разбиване на сметана		2-4	250 мл	Излейте течната сметана студена (0 до 5ºC) в съд и разбийте с миксер, с движения в посока на часовниковата стрелка. Препоръчително е да използвате минималната скорост и когато започне да се сгъстява да преминете на 2-а скорост. Внимавайте, защото ако надвишите времето сметаната ще се превърне в масло.	2 мин
Разбиване на белтъци		2	5 белтъците	Излейте белтъците в съд и разбийте с миксер, като използвате вертикални движения.	1,5 мин
Картофено пюре		10	400 гр	Картофите могат да се натрушат като работите директно върху продукта намиращ се в тенджерата.	30 сек
Каша		10	300 гр	Натрошете и поставете в съда 100 гр. ябълки, 100 гр. банани, 50 гр. бисквити и сока от един портокал.	25 сек
Галета		10	50 гр	Натрошете сухия хляб преди да го сложите в каната и смелете, докато получите желаната консистенция.	1,5 мин

Приготвяне на продуктите					
Рецепта	**Препоръчителна приставка**	**Скорост**	**Количество**	**Приготовление**	**Време**
Стъргане на кашкавал		10	200 гр	Нарежете на кубчета от 1 см. и смелете, докато получите желаната консистенция.	30 – 50 сек
Смилане на морков		10	300 гр	Обелете и нарежете на кубчета от 1 см., докато получите желаната консистенция.	30 сек
Смилане на сушени плодове		10	300 гр	Премахнете черупката и смелете, докато получите желаната консистенция.	30 сек
Смилане на варено яйце		10	5 яйце	Нарежете на 4 части и смелете, докато получите желаната консистенция.	10 сек
Смилане на месо (сурово или приготвено)		10	300 гр	Предварително нарежете на кубчета от 1 см. Смелете, докато получите желаната консистенция.	30 сек
Мелене на месо		10	40 гр	Предварително нарежете на кубчета от 1 см. Смелете, докато получите желаната консистенция.	3 сек
Смилане на хамон серано		10	60 гр	Предварително нарежете на кубчета от 1 см. Смелете, докато получите желаната консистенция.	3 сек

تحضير الطعام					
المدة	طريقة التحضير	الكمية	السرعة	الأداة التي يُنصح بها	الوصفة
ثانية 35	وضع بيضة واحدة في الوعاء, ملح, بضع نقاط من الخل أو الليمون, ملء الجرة بالزيت حتى المستوى المشار وتشغيل الجهاز دون تحريكه حتى يتم خلط الزيت	مللتر 250	2		صلصة المايونيزا
-------	إضافة الفواكه وخلطها حتى يصبح الخليط متجانسا	-------	8		كوكتيل الفواكه
ثانية 15	إذابة 30 غرام من الزبدة في وعاء على نار هادئة إضافة 100 غرام من الدقيق و 30 غرام من البصل المحمر (مفرومة بشكل مسبق) وإضافة 500 مللتر من الحليب ببطء	مللتر 600	4		صلصة بيشاميل
ثانية 15	إضافة مكعبات الثلج في الوعاء و بشرها بالضغط على كل واحدة منها	مكعب4/6	10		بشر قطع الثلج
دقيقة1,2	سكب القشدة الباردة (0 – 5) درجة مئوية في وعاء وحرك الخلاطة **فيها باتجاه عقارب الساعة. يُنصح باستعمال السرعة رقم 2 وعندما تزيد سماكتها الانتقال إلى السرعة** رقم 4. تفادى تعدي المدة المحددة إذ يمكن أن تتحول القشدة إلى زبدة.	مللتر 250	2-4		تحضير القشدة
دقيقة1.5	سكب بياض البيض في الوعاء و تشغيل الخلاط بحركات عمودية حتى يتم خفقها جيدا	بياض بيض5	2		خفق بياض البيض
ثانية 30	يمكن سحقها باستعمال الخلاطة عليها في القدر ذاته	غرام400	10		مسحوق البطاطا

ثانية 25	تقطيع 100 غرام من التفاح و الموز و 50غرام من البسكويت ووضعها في الوعاء مع 50غرام مع عصير برتقالة واحدة	غرام300	10		مسحوق طعام الأطفال
ثانية 1,5	تقطيع الخبز الجاف قبل وضعه في كأس و فرمه حسب المطلوب	غرام 50	10		خبز مبشور
30-50 ثانية	تقطيع الجبن إلى مكعبات 1سم ثم فرمه حسب المطلوب	غرام 200	10		جبن مبشور
ثانية 30	تقشير الجزر ثم تقطيعه إلى مكعبات 1 سم والفرم حسب المطلوب	غرام 300	10		جزر مفروم
ثانية 30	تقشيرها ثم والفرم حسب المطلوب	غرام 300	10		طحن المكسرات
ثانية 10	تقطيعها إلى 4 أقسام ثم الفرم حسب المطلوب	بيضات5	10		فرم البيض المسلوق
ثانية 30	تقطيعه إلى مكعبات 1 سم والفرم حسب المطلوب	غرام 300	10		لحم مفروم أو (لحم ني أو مطبوخ)
ثانية 3	تقطيعه إلى مكعبات 1 سم والفرم حسب المطلوب	غرام 40	10		فرم اللحم
ثانية 3	تقطيعه إلى مكعبات 1 سم والفرم حسب المطلوب	غرام 60	10		فرم لحم الخامون

.

- لا تغطس الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت ماء الصنبور.
- خلال عملية التنظيف، يجب التحذر من الشفرات لأنها حادة جدا.
- ينصح بتنظيف الجهاز بصفة مستمرة و إزالة كل بقايا الأغذية.
- إن لم يتم المحافظة على نظافة الجهاز يمكن لفعاليته أن تسوء و أن يؤثر بشكل سلبي على مدة صلاحية الجهاز مما قد يؤدي إلى تشكيل الخطر على المستعمل.
يمكن غسل هذه القطع في ماء ساخن مع الصابون أو في غسالة الأواني (مستعملين برنامج غسيل ضعيف):
- جرة
- القضيب الخلاط
- جهاز خلط للمستحلب

يجب أن تسمح عملية تصفية أو تجفيف القطع القابلة للغسل في غسالة الأواني أو الجلي بصفية الماء بسهولة (صورة رقم 5).

الإعطاب وكيفية الإصلاح

- في حالة ظهور عطب، احمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية.
- إذا كان هناك ضرر في التوصيل بالتيار الكهربائي يجب تعويضه بإتباع نفس التعليمات في حالة وجود عطب.

لمنتجات الاتحاد الأوروبي و/ أو في حال المطالبة بها حسب القوانين في بلدك الأصلي:

البيئة وإمكانية إعادة تصنيع المنتج

- إن المواد التي يتكون منها حاوي هذا الجهاز هي تندمج في وسيلة جمع، وترتيب، وإعادة تصنيعها.
- إن هذا المنتج خال تماما من تكاثف للمواد التي يمكن اعتبارها مضرة بالمحيط.

- هذاالرمز يشير إلى أردت التخلص من المنتج وعند التأكد من انتهاء عمره, يجب إتمام ذلك عن طريق استخدام الوسائل المناسبة على يد الوكلاء المعتمدون للتعامل مع هذه المخلفات وذلك بهدف الجمع المنتقى لهذه المخلفات من الأجهزة الكهربية والالكترونية (RAEE).

ملاحظة: يمتثل هذا الجهاز للتوجيه رقم EC/2006/95 للضغط المنخفض وللتوجيه EC/2004/108 الخاص بالتناسق الموجي الكهروطيسي.

التحكم الكهربائي بالسرعة:
- يمكن التحكم بسرعة الجهاز باستعمال جهاز التحكم بالسرعة (A) . و هو نظام مفيد جداً إذ يسمح ضبط سرعة الجهاز حسب العمل المطلوب تنفيذه.

عند الانتهاء من استعمال الجهاز:
- لإيقاف الجهاز عن العمل، اضغط على الزر اشتغال/إيقاف.
- افصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- نظف الجهاز.

الملحقات:

أداة القضيب الملحقة (صورة 2)
تسمح هذه الأداة الملحقة بتحضير الصلصة و الشوربات و المايونيزا و المشروبات المخفوقة و طعام الأطفال و طحن الجليد...

- قم بتثبيت القضيب على جسم المحرك بإدارتها باتجاه السهم (صورة 2A)
إدخال الأطعمة في الوعاء وتشغيل الجهاز.
فك القضيب بإدارته بعكس اتجاه السهم وإخراجه لتنظيفه.

أداة ملحقة للفرم (صورة رقم 3):

- تسمح هذه الأداة بفرم الخضراوات أو اللحم...
- إدخال المواد الغذائية في الكأس بعد تثبيت شفرات الفرم فيه, تركيب الغطاء حتى تثبيته بشكل جيد (صورة رقم 3A).
- إجمع بين المجموعة المخفضة وجسم لمحرك بالدوران حسب إشارة السهم (الرسم رقم 3B)
- تثبيت الجهاز على الغطاء و تشغيله بعدها (انتباه: عدم تشغيل الجهاز في حال عدم تركيب جميع الأجزاء و تثبيتها بشكل جيد (صورة رقم 3C).
- إيقاف الجهاز عند تحول الطعام إلى الشكل المطلوب.
- فك المجموعة من الغطاء، وانزع لمجموعة المخفضة. (صورة رقم 3D).

الملاعق (صورة رقم 4).
- يُستعمل هذا الجزء لخفق الكريما و بياض البيض...
تركيب جزء الخلط على القاعدة (صورة 4A). تثبيت هذه المجموعة على جسم المحرك بإدارتها في اتجاه السهم (صورة 4B).
- ضع المواد الغذائية في وعاء واسع و شغل الجهاز. لنتائج أفضل قم بتحريك الخلاطة باتجاه عقارب الساعة.
إزالة أداة الخلط وفك قاعدة الجهاز (صورة 4C)
- ملاحظة 1: عدم استعمال درجات سرعة عالية مع هذه الأداة الملحقة, إذ قد تسبب تلفاً في ذراع الخلط (خروج أسلاكه)
– ملاحظة 2: لفصل الخلاطة اسحب حلقة الخلاطة. (F) من جزء تركيب القطع (G)

جهاز أمان للحماية الحرارية:
- يحتوي الجهاز على قطعة أمان حرارية لحماية الجهاز من أي زيادة في التسخين.
- إذا انفصل الجهاز بنفسه، افصله عن التيار الكهربائي وترقب مدة 15 دقائق، وإذا لم يشتغل مرة أخرى، احمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية.

التنظيف

- افصل الجهاز من التيار واتركه يبرد قبل الشروع في أي عملية تنظيف.
- يجب غسل الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة مع نقطتين من المنظف السائل وتجفيفه بعد ذلك.
- يمنع استخدام أي نوع من أنواع المذيبات ولا أي منتج يحتوي على العنصر ph الحمضي أو القاعدي مثل محلول القلووي أو أي منتجات حاكة أو كاشطة لغسل الجهاز.

- لا تستعمل الجهاز قبل تركيب جميع أجزائه بشكل جيد.
عدم استعمال الجهاز فارغاً دون تعبئة.
عدم استعمال الجهاز و الوعاء خالي.
- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان مفتاح التشغيل/ التوقيف عاطلا.
- لا تُحمّل الجهاز أكثر من طاقته
- الالتزام بإشارة المستوى الأقصى المحدد (صورة 1)
- عدم زيادة كمية السائل الحار على نصف حجم الجرة, و في حال وجود سوائل حارة في داخل الجرة يجب استعمالها على السرعة الدنيا فقط.

- لابد من فصل الجهاز من الكهرباء عند عدم استعمال الجهاز وقبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف.
- فصل الجهاز من الشبكة الكهربائية قبل تغيير أي من قطعه.

- هذا الجهاز مصمم للاستعمال المنزلي فقط وليس للاستعمال الحرفي أو الصناعي.
- لا تسمح باستعماله من طرف أشخاصا ليست لهم خبرة في هذا النوع من الأجهزة، أو معاقين أو أطفالا.
- هذا الجهاز ليس لعبة.
يجب مراقبة الأطفال لكي لا يلعبوا بهذا الجهاز.
- لا يترك هذا الجهاز في متناول الأطفال أو أشخاصا معاقين.

- -تأكد من أن جميع القطع المتحركة في الجهاز ثابتة و غير عالقة و من عدم وجود قطع تالفة أو ظروف قد تؤثر على عمل الجهاز بطريقة سليمة.
- الحفاظ على أدوات القطع حادة ونظيفة.

- عدم استعمال الجهاز لأكثر من دقيقة واحدة متواصلة أو القيام بدورات ذات 5 دقائق, في هذه الحالة يجب الالتزام بفترات انقطاع بين كل دورة بمدة دقيقة واحدة كحد أدنى.
- تُلحق في قائمة الفهرس سلسلة من الوصفات للتوجيه, حيث تحدد كمية الطعام المخصص للتحضير و مدة عمل الجهاز لكل منها.

-- دم استعمال الجهاز فوق سطح جسم الإنسان أو الحيوان.
-الانتباه بشكل خاص خلال عمليات تركيب و فك الملحقات و على الاحتفاظ بالسكاكين حادة و استعمال الجهاز بحذر و تفادي ملامسة حافة السكاكين بشكل مباشر.

خدمات
- التأكد من القيام بخدمات صيانة الجهاز من قبل أشخاص مختصين وأن تكون قطع الغيار والوقود أصلية.

- أي استعمال غير مناسب، أو غير مطابق لتعليمات الاستعمال، يمكن أن يؤدي إلى خطر، ويلغي الأمان ويخلي المصنع من المسؤولية.

طريقة الاستخدام

ملاحظات قبل الاستعمال:
- تأكد من سحب كل مواد اللف من الجهاز.
- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، يجب تنظيف قطع الجهاز التي تلمس الأغذية حسب الطريقة المذكورة في فصل التنظيف.

الاستعمال:
- خلص الكابل قبل استعماله.
- يجب توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- استعمال المواد الغذائية المرغوب تحضيرها.
- قم باختيار السرعة المطلوبة.

شغل الجهاز باستعمال زر الإطفاء/ التشغيل

Bapi 7.0 Inox
Bapi 7.0 Plus Inox

عميلنا العزيز
ماركة تاوروس نشكر لكم قراركم بشراء جهازا من
حيث أنه يتميز بتقنية عالية, تصميم ودرجة تشغيل عالية بالإضافة إلى تخطيه لجميع اختبارات الجودة الصارمة ومع كل هذه الميزات سيمنحكم الجهاز الراحة التامة على المدى البعيد.

المواصفات:

جهاز تحكم لتحديد السرعة A
قطعة الكبس B
جسم المحرك C
القضيب الخلاط D
(*) جزء تركيب القطع المحلقة E
(*) جهاز خلط للمستحلب F
جرة G

(*) متوفر فقط في موديل باري 7.0 بلوس إينوكس راديكال

في حال عدم احتواء موديل جهازك على الملحقات المذكورة سابقاً, يمكنك شرائها بشكل منفرد في محلات الخدمات التقنية.

نصائح وتحذيرات الأمان

- لابد من القراءة المتأنية لكتيب التعليمات قبل تشغيل الجهاز والاحتفاظ به وذلك للاطلاع عليه لاحقا. عدم الإتباع الجيد للتعليمات يمكن أن يؤدي إلى وقوع حوادث.
- قبل الاستعمال الأول، يجب تنظيف كل القطع التي يمكن أن تلمس الأغذية. قم بذلك حسب التعليمات الخاصة بآلة التنظيف.

موقع الاستعمال أو العمل:
- الحفاظ على منطقة العمل نظيفة. المناطق الغير مُرتبة و المظلمة هي معرضة عادة لوقوع الحوادث.

الأمان الكهربائي :
- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان الكابل أو القابس مضرورا
- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء لابد من التأكد ما إذا كانت شدة التيار المشار إليها في تعليمات التشغيل متوافقة مع شدة التيار الكهربائي الموجودة بالمنزل
- وصل الجهاز بقابس كهربائي باستطاعة 10 أمبير على الأقل.
- قابس الجهاز يجب أن يتناسب مع قاعدة التيار الكهربائي
- عدم استعمال أو حفظ الجهاز في ظروف جوية سيئة.
- إذا انكسرت واحدة من مطوقات الجهاز ، أفصل الجهاز من الكهرباء في الحين وذلك لتجنب وقوع حادث كهربائي.
- لا تستعمل الجهاز إذا وقع على الأرض أو عند ظهور علامات ضرر أو إذا كانت هناك تسربات.
- لا يمكن استعمال الجهاز قرب حوض الحمام أو مسبح.
- لا يستعمل أبدا الكابل الكهربائي لرفع، أو لنقل أو لفصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- تجنب لف الكابل حول الجهاز.
- لا يجب لمس قابس الوصل بالكهرباء والأيدي مبللة.

أمان شخصي:
-اتخذ الحذر اللازم لتجنب استعمال الجهاز بصفة عرضية.
- لا تلمس القطع المتحركة في الجهاز عند تشغيله.
- يمكن أن تكون الأسطح القريبة من الملمس عالية الحرارة أثناء عمل الجهاز.

الاستعمال والاعتناء:
- تخليص كابل التيار الكهربائي قبل كل استعمال.

taurus

taurus
Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain

BAPI 7.0 INOX
Net weight: 0,880 kg aprox
Gross weight: 0,980 kg aprox

BAPI 7.0 PLUS INOX
Net weight: 1,260 kg aprox
Gross weight: 1,490 kg aprox